



**Zitroniger Kokos - Shot
Crevetten - Chips**

Satay - Spiesse

**Asia - Hackbällchen in Currysauce
Chinesische Nüdeli**

Mango Dessert mit Joghurt



Zitroniger Kokos - Shot

Für 8 Gläser von je ca. 1 dl

2	Schalotten
4 cm	Ingwer
3	Stängel Zitronengras
1 EL	geröstetes Sesamöl
1 EL	Zucker
5 dl	Gemüsebouillon
2 ½ dl	Kokosmilch
3 EL	Limettensaft
	Salz, nach Bedarf
8	rohe Crevettenschwänze (ca.150 g)
1 EL	geröstetes Sesamöl
¼ TL	Salz
8	Holzspiesschen

Schalotten und Ingwer schälen, fein schneiden.
Zitronengras zerdrücken.

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten, Ingwer und Zitronengras ca. 5 Min. andämpfen. Zucker begeben, Bouillon, Kokosmilch und Limettensaft dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. köcheln. Zitronengras entfernen, Suppe pürieren, salzen.

Crevetten bis auf die Schwanzenden schälen. Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Crevetten salzen, rundum ca. 3 Min. braten, an die Spiesschen stecken. Suppe mit den Crevetten anrichten.



Satay mit Erdnusssauce

Marinade

2 TL	Koriandersamen	
1 TL	Kreuzkümmel	beides im heissen Wok oder in einer grossen Bratpfanne rösten, in einen Mörser geben
1 TL	Kurkuma	
1 TL	Salz	
1	Knoblauchzehe	fein gehackt
1 TL	frischer Ingwer	fein gehackt
1 EL	Zitronengras	fein gerieben
		alles dazugeben, fein zerstossen, in eine Schüssel geben
2 dl	Kokosmilch	
1 TL	Zucker	beides darunterrühren
400 g	Pouletbrüstli	in ca. ½ cm breiten Streifen, wellenförmig an kurze Holzspiesschen stecken mit Marinade bestreichen und zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten marinieren.

Zubereiten:

Die Spiessli nochmals mit der Marinade bestreichen und in der heissen Grillpfanne beidseitig ja ca. 11/2 Min. grillieren. Mit Erdnusssauce servieren.

Dazu passt:

Parfümreis

Tipp:

Werden die Satay als Hauptgericht serviert 1 ½fache Menge zubereiten.



Erdnuss - Sauce

Ca. 3 dl

1 EL	Kokosmilch	in einer Pfanne warm werden lassen
1 TL	rote Currypaste	zugeben und mit dem Schwingbesen verrühren
3 EL	Erdnusspaste	
2 dl	Kokosmilch	dazugießen, aufkochen
1 EL	Zucker	würzen, zu den Satay servieren
2 EL	Tamarindenkonzentrat	



Asia - Hackbällchen in Currysauce

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitung ca. 45 Minuten

2 Bundzwiebeln
1 Rüebli
1 Stängel Zitronengras
2 rote Chilis
0,5 Bund Koriander
500 g Hackfleisch (Poulet)
2 EL Sojasauce
0,5 TL Salz

ÖL zum Braten

500 g Pak-Choi
3 EL rote Currypaste
4 dl Geflügelfond oder Hühnerbouillon
2 dl Wasser
2,5 dl Kokosmilch
300 g Teigwaren (z.B. Chinesische Nüdeli)

0.5 Bund Koriander
1 Limette



Bundzwiebeln in feine Ringe schneiden, in eine Schüssel geben. Rüebli schälen, fein dazureiben. Inneres des Zitronengras fein schneiden. Chilis entkernen, in Ringe schneiden. Koriander grob schneiden, alles begeben. Fleisch, Sojasauce und Salz daruntermischen. Von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Mit nassen Händen zu 16 Bällchen formen.

Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Bällchen rundum ca. 10 Minuten braten. Herausnehmen, beiseite stellen, Bratfett auftupfen.

Pak-Choi längs in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Wenig Öl in derselben Pfanne warm werden lassen. Pak-Choi ca. 2 Min. andämpfen, Currypaste kurz mitdämpfen. Fond, Wasser und Kokosmilch dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, Teigwaren begeben, al dente kochen.

Hackbällchen wieder begeben, nur noch heiss werden lassen. Korianderblättchen abzupfen, darüberstreuen. Limette heiss abspülen, trocken tupfen, in Schnitze schneiden, auf dem Curry verteilen.

Mango - Dessert mit Joghurt

Für 4 Personen

Mango - Sauce:

- 1 St. grosse reife Mango (geschältes Gewicht ca. 200 - 250 g)
- 50 g Mango - Maracuja Nektar oder Orangensaft
- 1 Spritzer Limettensaft
- 1 Päckchen Vanillesosspulver ohne Kochen (24 g)

Joghurt - Creme:

- 150 g Crème fraîche
- 250 g Joghurt
- 3 EL Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- etwas geriebene Limettenschale
- 200 g Vollrahm geschlagen
- 2 TL Rahmhalter
- 1 TL Puderzucker

- 8 Zitronenkekse oder Butterkekse
- Frische Minzblättchen oder Physalis
- 4 Dessertgläser



Die Crème fraîche mit dem Joghurt, Puderzucker und Vanilleextrakt sowie der Limettenschale mit dem Pürierstab oder in einem Mixer bei mittlerer Stufe kurz zu einer glatten Masse mixen.

Danach bis zur Verwendung im Kühlschrank kaltstellen.

Die Mango mit dem Mango-Maracuja-Nektar, Limettensaft und dem Vanillesosspulver mit dem Pürierstab oder in einem Mixer fein pürieren. Danach beiseite stellen.

Den Vollrahm mit dem Puderzucker und dem Rahmhalter steif schlagen.

Etwa 2/3 der geschlagenen Rahm unter die Joghurt-Creme heben. Den Rest für die Deko aufheben.

Die Zitronenkekse zerbröseln und in vier Dessertgläser a 250 ml verteilen.

Danach die Joghurt-Creme und Mango-Sauce abwechselnd in die vier Dessert-Gläser schichten. Dabei mit der Mango-Sauce als letzte Schicht abschliessen.

Mit dem restlichen Schlagrahm sowie den Limettenscheiben, Minzblätter und nach Belieben Physalis dekorieren.