



Dreikönigstag 2010



Venezolanisches Schinkenbrot
Prosecco



Petersilienwurzelsuppe mit Röstgemüse



Gemüsepapaya-Salat mit Glasnudel-Heu



Kotelett mit Honigsenf
Reis



Gebackene Grapefruit mit Honig



Petersilienwurzelsuppe mit Röstgemüse

Zutaten (für 5 Personen)

15 g Butter
1 Schalotte
100 g Suppengemüse (Sellerie,
Karotten, Lauch)
1 dl Weisswein
1 l Gemüsebrühe
2 dl Sahne
etwas Zitronensaft
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskat

Röstgemüse

1 Schalotte
1 Karotte
1 Lauch
15 g Butter
etwas Muskat
etwas Salz



Zubereitung

- Die Petersilienwurzel und das Suppengemüse säubern, schälen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte abziehen und ebenfalls klein schneiden. Dann die Butter in einem Topf zerlassen und das Ganze darin andünsten.
- Mit Weisswein ablöschen und mit etwas Gemüsebrühe aufgießen, alles aufkochen lassen und dann ca. 20 Minuten garen lassen.
- Anschliessend die Suppe mit einem Pürierstab pürieren, durch ein feines Sieb streichen und zurück in den Topf geben, dann erneut erhitzen. Die Sahne schlagen, etwas davon unter die Suppe heben und alles mit Salz und Pfeffer, Zitronensaft und evtl. noch etwas Weisswein abschmecken.
- Für das Röstgemüse die Schalotte abziehen und fein würfeln. Karotte und Lauch putzen und in feine Streifen schneiden. Dann für 1 Minute kurz in kochendem Wasser blanchieren und dann in eiskaltem Wasser abschrecken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und dann erst die Schalotten, dann das Gemüse darin kurz anbraten. Mit einer Prise Salz und etwas Muskat würzen.
- Die Suppe noch mal kurz aufmixen und die restliche geschlagene Sahne unterheben.
- Zum Anrichten die Suppe in vorgewärmte Teller geben, jeweils ein Häufchen Gemüsestreifen in die Mitte geben und das Ganze mit Petersilieblättern garnieren.

Gemüsepapaya-Salat mit Glasnudel-Heu

(für 4 Personen)



Thailändische Sauce

- 2½ EL Limettensaft oder Zitronensaft
- 3 EL Fischsauce
- 1 EL Wasser
- 2 EL Palmzucker oder Rohrzucker

alles in einer Schüssel gut verrühren

Salat

- 1 Gemüsepapaya
- 2 Karotte

schälen, mit dem Julienne-Schneider längs dünne Streifen abschälen, in die Schüssel geben

- 2 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben
- 1 grosser roter Chili/Peperoncino, entkernt, in feinen Streifen
- 3 EL Cashew-Nüsse, grob gehackt, geröstet.

alles begeben, mischen, zugedeckt ca. 30. Min. ziehen lassen

Glasnudel-Heu

25 g Glasnudel, mit der Schere in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Öl zum Fritieren

Fritieren: eine kleine unbeschichtete Bratpfanne ca. 3 cm hoch mit Öl füllen, heiss werden lassen. Glasnudeln portionenweise ca. 3 Min. halbschwimmend backen. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.

2 Prisen Salz
wenig Edelsüss-Paprika

würzen

Servieren: Gemüsepapaya-Salat auf Teller verteilen, Glasnudeln-Heu darauf anrichten.



Koteletts mit Honigsenf

Zutaten (für 4 Personen)

10 g frischer Ingwer
3 EL milder Senf
1 Prise Zimt
1 EL Honig
1 Eigelb
3 Scheiben Toastbrot
2 EL Rahm
4 Knoblauchzehen
4 Schweinskoteletts à 180 g
Salz
Pfeffer
2 EL Olivenöl
4 Zweige Rosmarin

200 g Reis
Salz



Vorbereitung

- Ingwer fein reiben. Mit Senf, Zimt, Honig und Eigelb mischen. Vom Toastbrot die Rinde wegschneiden. Toastbrot klein würfeln und mit Rahm beträufeln. Alles zusammenmischen.
- Backofen auf 200 °C vorheizen. Knoblauchzehen leicht zerquetschen. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Koteletts zusammen mit dem Rosmarin und dem Knoblauch beidseitig kurz anbraten. Alles in eine ofenfeste Form geben. Brotmasse auf die Koteletts verteilen. In der Ofenmitte ca. 12 Minuten braten.
- Reis nach Verpackungsangaben kochen.



Gebackene Grapefruits mit Honig

Zutaten (für 4 Personen)

2 Grapefruits
4 TL Honig
8 Anissterne
1 TL Nelken
Vanilleglacé

Zubereitung

- Die Grapefruits gut abwaschen, halbieren und in eine feuerfeste Form legen.
- Das Fruchtfleisch jeder Hälfte mit 1 TL Honig bestreichen und den Gewürzen belegen.
- Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Unter- und Oberhitze ca. 15 Minuten backen.
- Mit Vanilleglacé servieren.

