



Gemüsegugelhopf

Crevetten - Kokos-Suppe

Schichtsalat

Schweinefleisch - Curry mit Reis

Orangencreme



Gemüsegugelhopf

Für 1 Gugelhopf-Form à 1,8l, (ca. 12 Stück)

Zubereitungszeit:

Ca. 40 Minuten

+ ca. 1 Stunde aufgehen lassen

+ ca. 45 Minuten backen

Zutaten

500 g	Mehl
1 ½ TL	Salz
1 TL	gemahlener Pfeffer
20 g	Hefe
1 TL	Zucker
3 dl	Milch

Füllung

200 g	Lauch
200 g	Knollensellerie
200 g	Rüebli
2 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
75 g	getrocknete Tomaten in Öl
½ Bund	Petersilien
2 EL	Kürbiskernen
	Paprikapulver zum Bestäuben



Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Salz und Pfeffer in eine Schüssel mischen und in der Mitte eine Mulde bilden. Hefe mit dem Zucker verrühren und in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Teig mit einem feuchten Tuch bedeckt bei Zimmertemperatur das Doppelte aufgehen lassen.

Inzwischen für die Füllung Lauch längs halbieren, dann quer in Streifen schneiden. Sellerie und Rüebli grob reiben. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Gemüse ca. 10 Minuten dünsten. Mit 1 TL Salz und wenig Pfeffer würzen. Tomaten abtropfen lassen, fein hacken. Petersilien fein hacken. Beides unter das Gemüse mischen, auskühlen lassen.

Form mit restlichem Öl auspinseln. Kürbiskernen grob hacken, in die Form verteilen. Teig zu einem Rechteck à ca. 40 x 50 cm auswallen. Gemüse bis an den Rand auf dem Teig verteilen. Teig von der Schmalseite her einrollen. Teigrolle in die Form legen. In die untere Hälfte des kalten Backofens schieben. Temperatur auf 200°C einstellen. Gugelhopf bei aufsteigender Hitze ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen, aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Gugelhopf mit Paprika bestäuben.

Crevetten - Kokos - Suppe

5 dl	Kokosmilch
5 dl	Fischfond
½ TL	Salz
1	Betty Bossi Thai Kit (1 Chili, entkernt, in Ringen, 3 Kaffirlimetten-Blätter, 1 Stängel Zitronengras, Inneres fein gehackt)
½	Limette, nur Saft
200 g	rohe Crevettenschwänze, bis auf das Schwanzende geschält
4	Holzspiesschen, evtl. gekürzt
6 Zweiglein	Basilikum, 2 Zweiglein für die Garnitur beiseitegelegt, Rest fein geschnitten

Zubereitung:

Kokosmilch und alle Zutaten bis und mit Zitronengras in einer weiten Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln. Limettensaft begeben. Je 3 Crevetten auf ein Holzspiesschen stecken. Spiessli in die Suppe legen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 8 Minuten ziehen lassen. Kaffirlimetten - Blätter entfernen, Basilikum begeben. Suppe in vorgewärmten Suppentassen anrichten, mit beiseitegelegtem Basilikum garnieren.



Schichtsalat

Zutaten für 4 Gläser à ca. 3 dl

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

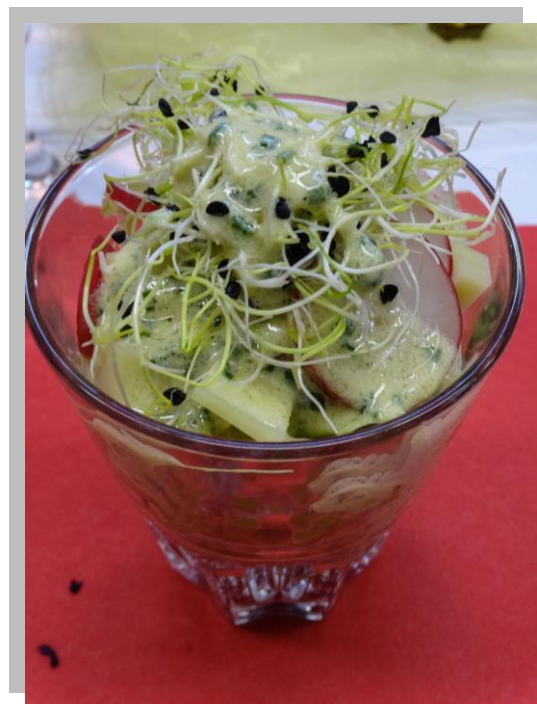
150 g	Emmentaler
50 g	Rotkabis
100 g	Rüebli
50 g	Bataviasalat
50 g	Radiesli
4 EL	Sprossen, z. B. Zwiebelsprossen
2 EL	Rapsöl
1 ½ EL	Weissweinessig
2 EL	Joghurt nature
1 TL	Senf
1 Prise	Zucker
¼ Bund	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Emmentaler in Würfelchen schneiden. Rotkabis fein hobeln. Rüebli grob reiben. Batavia in Streifen schneiden. Radiesli in feine Scheibchen hobeln. Alle Zutaten in die Gläser schichten, mit Sprossen abschliessen.

Salate zugedeckt kühl stellen.

Für die Salatsauce Öl, Essig, Joghurt, Senf und Zucker gut verrühren. Schnittlauch dazuschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Schweinefleisch - Curry

Für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten



400 g	Stangenbohnen
500 g	Schweinehals am Stück
	Kokosöl oder Erdnussöl zum braten
2	rote Chilis
2 cm	Ingwer
1 EL	grüne Currypaste
4 dl	Fleischbouillon
4 dl	Kokosmilch
3 EL	Fischsauce
2 EL	Thai-Basilikumblätter

Zubereitung:

Bohnen ca. 5 Minuten in Salzwasser kochen, abtropfen, kalt abspülen, in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.

Schweinefleisch in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Öl im Wok erhitzen, Fleisch portionenweise je ca. 2 Minuten anbraten, herausnehmen.

Chilis entkernen, fein hacken, Ingwer reiben. Wenig Öl im Wok erhitzen, Chili, Ingwer und Currypasta andämpfen. Bouillon und Kokosmilch dazugiessen, aufkochen, ca. 10 Min. köcheln. Bohnen und Fischsauce begeben, nur heiss werden lassen. Curry anrichten, mit Thai-Basilikum garnieren.

Orangencreme

Für 4 Personen

Orangencreme

250 g	Qimiq, zimmerwarm	glattrühren, in einer Glasschüssel
1 dl	Orangensaft, frisch gepresst	unter die glattgerührte Qimiqmasse
1	Naturjoghurt, 180 g	mischen
4 EL	Zucker	
2	Orangen	sorgfältig und gründlich schälen, in Kleine Würfel schneiden und unter die obige Masse ziehen
Coupeschalen		den oberen Rand mit einem Orangestückchen befeuchten und Diesen feuchten Rand in Zucker tauchen
Qimiq - Orangenmasse		in vorbereitete Coupegläser füllen und in den Kühlschrank stellen

Nach Belieben die Creme vor dem servieren mit geschlagenem Rahm ausgarnieren,
evtl. 1 Orangerädli in den Gläserrand stecken

