



Santa Spritz Frische Sommerrollen

Knackiger Gurkensalat

Pad Thai

Mango - Lassi



Santa Spritz

Für 4 Gläser von je ca. 21/2 dl

Zuckerrand

4 EL Wasser
2 EL grobkörniger Rohrzucker

Cocktail

2 dl Cranberrysaft
8 Prisen Nelkenpulver
2 dl Tonic Water
2 dl Champagner

Anrichten

4 gefrorene Himbeeren

Zuckerrand

Wasser in einen tiefen Teller geben. Zucker in einen flachen Teller geben. Glasrand ins Wasser, dann in den Zucker tauchen.

Cocktail

Cranberrysaft und Nelkenpulver ins Glas geben, verrühren. Tonic und Champagner dazugießen.

Anrichten

Himbeere ins Glas legen

Tipp

Für den Zuckerrand ½ TL essbaren Goldglimmer mit dem Zucker mischen



FrISChe Sommerrollen (ohne braten)

Zubereitung ca. 20 Min.

Zutaten

12 – 16	Reispapierblätter
1	Gurke
2	Karotten
1	Mango
1 Bund	Koriander oder Minze
150 g	Reisnudeln

Erdnuss-Dip

4 EL	Erdnussbutter
2 EL	Sojasause
1 EL	Honig oder Zucker
1 TL	Limettensaft
Etwas	Wasser

Zubereitung

Gemüse & Mango in feine Streifen schneiden.

Reisnudeln nach Packung zubereiten, abkühlen lassen.

Reispapier kurz in warmem Wasser einweichen.

Füllen, einrollen, halbieren

Dip verrühren (Konsistenz cremig).



Knackiger Gurkensalat

Für 4 Personen

1 Gurke ungeschält

1 ½ dl heisses Wasser

½ EL Salz

Scharf - saure Sauce

1 TL Öl

1 grosser roter Chili/Peperoncino, in Ringen, entkernt

1 ½ EL Zucker

½ frischer Ingwer, fein gehackt

1 EL dunkle Sojasauce

2 EL dunkler Reisessig (kann auch durch Aceto Balsamico ersetzt werden)

1 EL Weisswein

½ EL Sesamöl

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

½ EL Sesam, geröstet

Gurke längshalbieren, entkernen, ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, in Schüssel geben.

Wasser und Salz mischen, darübergiessen, ca. 20 Min. ziehen lassen. Flüssigkeit abgiessen, Gurken leicht ausdrücken.

Sauce

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Chili andämpfen. Alle Zutaten bis Sesamöl begeben, ca. 2 Min. köcheln. Knoblauch und Sesam beides begeben.

Anschliessend die Sauce mit den Gurken mischen, ca. 2 Std. ziehen lassen.



Pad Thai

Ergibt 4 Portionen

Zubereitung 35 Minuten

Zutaten

250 g	Reisnudeln
2 Stück	Bundzwiebeln
2	Knoblauchzehen, fein hacken
2 Handvoll	Erdnüsse
1 EL	Butter
75 g	Mungo-Sprossen
1	Limette, Saft und abgeriebene Schale
300 g	Poulet, in Streifen geschnitten oder Poulet geschnetzeltes
1 EL	Bratbutter oder Bratcreme
1 dl	Sojasauce (bei gesalzenen Erdnüssen eher weniger)
100 g	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer

Reisnudeln in einer grossen Pfanne in reichlich Salzwasser ca. 5 Minuten al dente kochen. In Lochsieb giessen, kalt abspülen, abtropfen lassen, zurück in die Pfanne geben.

Bundzwiebeln fein schneiden. Zusammen mit dem Knoblauch und den Erdnüssen in einer Bratpfanne oder einem Wok in heisser Butter andämpfen. Mungo-Sprossen und Limettenschale dazugeben, mit Limettensaft ablöschen, alles mischen, zu den abgetropften Reisnudeln geben.

Pouletstreifen in heisser Bratbutter goldbraun anbraten.

Mit Sojasauce ablöschen. Crème fraîche dazugeben. Zu den Reisnudeln geben.

Alles gut mischen, nochmals kurz erwärmen und abschmecken.



Mango - Lassi

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 10 Min.

2	Mango, in Stücken
180 g	Joghurt Naturen
2 dl	Milch
2 EL	weisses Mandelmus
2 EL	flüssiger Honig
¼ TL	Kardamompulver

Mango und alle restlichen Zutaten in einem Mix-Glas pürieren und in Gläser verteilen.

