

CHNOCHE-CHUCHI

Winterthur

Menü vom Mittwoch 31. August 2016

Suppe

Karottencrèmesuppe
mit Linsen und Honig

* * *

Vorspeise

Frühlingsrollen mit feinem Sommersalat

* * *

Hauptgang

Ramesh's Chickencurry
Basmatireis
Rotes Linsendahl

* * *

Dessert

Mangomousse

Karotten Crèmesuppe mit Ingwer und Honig

Zutaten: für 12 Pers.

- 50g Butter
- 100g Zwiebeln (fein gehackt)
- 15g Ingwer (fein gehackt)
- 1 Kg Karotten (schälen und kleine Würfel schneiden)
- 500g Gemüsefond
- 1 Kg Kokosmilch
- 150g Vollrahm
- 60g Honig
- Salz und Pfeffer (abschmecken)

Zubereitung:

- Ingwer und Zwiebeln in Butter andünsten
- Karotten begeben und kurze Zeit mitdünsten
- Mit Gemüsefond auffüllen und 5min kochen lassen
- Kokosmilch begeben und weich kochen
- Mit Stabmixer fein mixen
- Den Honig begeben
- Mit Salz, Pfeffer abschmecken und Rahm verfeinern
- Evtl. mit Schlagrahm garnieren

Frühlingsrolle

Zutaten:

1 Pack Frühlingsrollen Teig

300g Pouletgehacktes

300g Gemüsejulienne (Karotten, Kabis und Mungsprossen)

200g Glasnudeln einweichen

Zubereitung:

- Poulet und Gemüse sautieren, Glasnudeln begeben und abschmecken mit Salz, Pfeffer und Sojasauce. Abkühlen.
- Die Füllung auf die Frühlingsrollenblätter aufteilen, diese jeweils am Rand mit Mehlkleber bestreichen, zusammenrollen und frittieren, bis sie goldbraun sind.

Ramesh's Chickencurry

Zutaten:

1 kg Pouletwürfel (Man kann auch Pouletschenkel nehmen)

200g Zwiebeln

50g Tomatenpüree

33g Ramesh Currypulver oder 2 Suppenlöffel

5dl Rahm oder Kokosmilch oder gemischt

2dl Wasser

Zubereitung:

- Poulet würzen und anbraten rausnehmen
- Zwiebel andünsten (goldgelb)
- Tomatenpüree begeben
- Currypulver begeben mitdünsten
- Rahm oder Kokosmilch auffüllen 20 Minuten kochen lassen und salzen
- Poulet hinzufügen und 10 Minuten kochen lassen
- Noch mal würzen. Falls nötig mit Wasser verdünnen.

(Pouletschenkel braucht eine längere Garzeit)

Linsen Curry

Menge für 5 Personen

Zutaten:

250g Rote Linsen

150g Zwiebeln

1 St Knoblauch Zeh

2 St getrocknete Chilischoten

½ Espresso Löffel Senfkörner

½ Espresso Löffel Fenchelsamen

½ Espresso Löffel Kreuz Kümmel

½ Espresso Löffel kurkuma

5dl Kokosmilch

2dl Wasser

Zubereitung:

- Salz und Pfeffer würzen
- Linsen und Kokosmilch, Wasser und Curcuma zum kochen bringen
- Linsen weich garen, Salz und Pfeffer würzen
- Restliche Zutaten in Fettstoff goldgelb andünsten, dann zu den Linsen begeben.
Abschmecken

Mango Mousse für 12 Personen

Zutaten:

500g Joghurt

500g Mango Püree

300g Puderzucker

15g Gelatine

1kg Geschlagener Rahm

Zubereitung:

- Gelatine einweichen in Wasser.
- Gelatine auflösen mit der Hälfte des Mango Pürees.
- Joghurt, Puderzucker und beide Mango Pürees mischen.
- Den Schlagrahm(nur 90% geschlagen) schnell unter die Masse heben.
- Mindesten 2 Stunden kühl stellen.