

**Chnoche-Chuchi**

+

**Snobs**

16. September 2005

## **Menü**

**1**

**Asiatische Kürbissuppe**

**2**

**Garnelengefüllte Rotzungenfilets an Pflaumensauce und Paksoi**

**3**

**Tandoori-Mistkratzerli mit Safranreis und Broccoli mit Macadamias**

**4**

**Käse aus dem Zürcherunterland mit Trauben und frischen Feigen.**

**5**

**Schokoladekuchen „Nathalie“**

## Asiatische Kürbissuppe

4 Personen

4	kleine Zwiebeln	in groben Stücken, in einem Topf in
1 EL	Öl	anschwitzen
800 g	Kürbis	schälen, das Kerngehäuse entfernen und in das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden Unter die Zwiebeln rühren.
20 g	Ingwer	schälen, fein hacken und mit den
2 Zehen	Knoblauch, gehackt	in den Topf geben. Mit
1 l	Brühe	ablöschen und aufkochen 20 Minuten kochen lassen und dann alles fein pürieren. Mit
Salz, Pfeffer und getrocknete Chili		
2 TL	Limettensaft	würzen Und mit
2 EL	Sesamsamen	geröstet und
3-4 EL	gehackter Koriander	bestreut servieren

## Garnelen-gefüllte Rotzungenfilets

4 Personen

200 g	Garnelen ohne Kopf und Schale, aufgetaut und fein gehackt
25 g	Ingwer schälen und fein reiben
1	Knoblauchzehe fein hacken
2 EL	Sojasoße
1 EL	Limettensaft
2 EL	gehackter Koriander
Salz, Pfeffer	Alles in einer Schüssel mischen und mit würzen
8	Rotzungenfilets à 60 g mit der Haut nach oben auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Garnelenmasse darauf verteilen und die Filets aufrollen. In einen Bambusdampfkorb legen.
400 g	Paksoi Putzen, halbieren, leicht salzen und in einen weiteren Dampfkorb legen.

Wasser in einem tiefen Topf zum Kochen bringen und die Dampfeinsätze übereinander gestapelt, den Fisch oben, hineinstellen. Den Deckel auf den Topf aufsetzen und ca. 8-10 Minuten dämpfen.

## Pflaumensauce

200 ml	Pflaumenwein
2 TL	Five-Spice Pulver
2 EL	Sojasoße
1 TL	Zitronensaft
100 g	Pflaumenmus

Alle Zutaten in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und 1 Minute unter rühren sanft kochen lassen.  
Warm zu den Fischröllchen servieren.

## Tandoori Mistkratzerli

4 Personen

2 cm	Mistkratzerli	halbiert, gehäutet und mit scharfem Messer alle 2 eingeschnitten.
---------	---------------	--

### Marinade\*

2 EL	Speiseöl	
1	Zwiebel	gehackt
2 Zehen	Knoblauch	gehackt
2 EL	Ingwer	gehackt
1 TL	Chili	Samen entfernen und Fruchtfleisch fein hacken
1 EL	Paprika, edelsüss	
1 ½	Salz	
1 TL	Kreuzkümmel	rösten und im Mörser zerstampfen
1 TL	Koriandersamen	rösten und im Mörser zerstampfen
1 TL	Turmeric (Kurkuma)	
1 TL	Garam Masala	
½ TL	Cayennepfeffer	
1 Becher	Jogurt natur	frisch gepresst
1 EL	Zitronensaft	Alle Marinadezutaten im Mixer zu einer dünnen Paste verarbeiten.

Mistkratzerli mit Marinade gut einreiben und in einem Gefrierbeutel mindestens 4 Std. besser über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen, hin und wieder wenden. Mindestens 1 Std. vor dem braten aus dem Kühlschrank nehmen

Den Grill oder Backofen vorheizen (Backofen 210-230Grad)

Marinierten Mistkratzerli auf den Grill legen und beide Seiten für 10 Minuten braten, nochmals wenden und weiter grillieren bis sie fertig sind, ca. 25-35 Minuten.

Im Ofen bei 220 Grad auf einem Backpapier unter einmal wenden für 35 Minuten backen.

## Safran-Basmatireis mit Weinbeeren

1 Tasse	Basmatireis	in
Wenig	Butter	glasig dünsten und mit
2 Tassen	Wasser	kochend und gesalzen ablöschen
1 EL	Weinbeeren	dazugeben
1 Prise	Safran	dazugeben
		15 Minuten auf niedriger Flamme köcheln.

## Broccoli mit Macadamianüsse

1-2	Broccoli	waschen, schneiden und 12 Minuten dünsten
2 EL	Macadamianüsse	grob hacken, rösten und
2 EL	Butter	dazugeben sofort von der Hitze nehmen und beim servieren über den Broccoli giessen

\* Fertig-Tandoori-Marinade im COOP oder Migros kaufen mit Jogurt-Natur 1:1 und einem EL Zitronensaft vermischen.

## Schokoladekuchen „Nathalie“

6-8 Personen

200 g	Zartbitter Schokolade
200 g	Butter
250 g	Zucker
5	Eier
1 EL	Mehl

Ofen auf 190 Grad vorheizen.

Die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen lassen und mit dem Zucker gut verrühren. Die Eier einzeln dazugeben und mit jedem sehr gut verrühren. Dann das Mehl begeben.

Masse in Backform geben und ca. 35 Minuten backen. Kuchen sollte in der Mitte auf Fingerdruck noch leicht nachgeben.

Kuchen sofort aus der Form entfernen und abkühlen lassen. Dieser Kuchen sollte mindestens einen halben Tag vorher gebacken werden.

Mit säuerlichen Früchten und Eis servieren (Passionsfrucht, Nektarinen, Orangen etc.)

### **Zum Beispiel:**

Spiegel aus Passionsfruchtsaft:

**Wichtig!!! Passionsfrüchte sind erst richtig reif, wenn die Schale gerunzelt ist.**

Früchte halbieren und Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen, um Samen zu entfernen.