



Chnochechuchi Winterthur



In 4 Stunden um die Welt

.....und wieder zurück

29.05.2002

Ueli Tobler
J.C. Heer-Str. 7
8406 Winterthur

Tel&Fax: 052 202 78 88
Mob: 079 251 78 88



SPANIEN

Andalusische Mandel-Suppe

Ajo Blanco Andaluz

Ajo Blanco ist ein andalusisches Nationalgericht.
Es wird, je nach Geschmack, mit sehr viel mehr Knoblauch angerichtet und kommt in vielen Variationen

3 Scheiben	Weissbrot
3-6 Zehen	Knoblauch, je nach Geschmack
120 g	Mandeln, ungeschält
4 EL	Olivenöl
1 EL	Weissweinessig
	Salz
	weisser Pfeffer, frisch gemahlen
	Eis
2 Tassen	kalt Wasser

1

Weissbrot entrinden und in kaltem Wasser etwa 10 Min. einweichen.

2

Inzwischen Mandel mit kochendem Wasser übergiesen.

Kerne aus den Schalen drücken und trocknen.

Knoblauch schälen.

Das Weissbrot gut ausdrücken und mit Mandeln und Knoblauch im Mixer pürieren.

3

Die Paste in einer grossen Schüssel mit dem Olivenöl und dem kalten Wasser mischen.

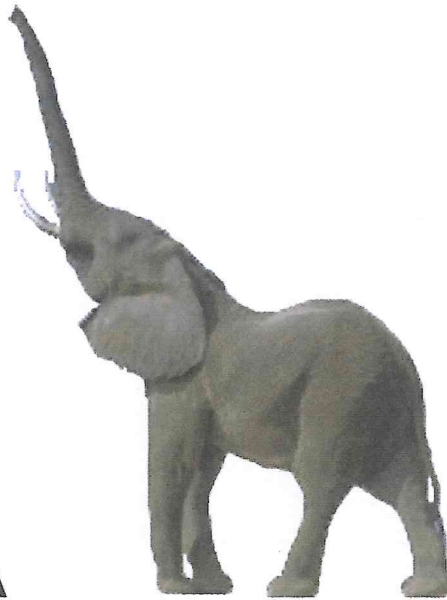
Mit dem Weinessig (vorsichtig), Salz und Pfeffer kräftig würzen.

4

Die Suppe im Kühlschrank zugedeckt mindestens eine Stunde ziehen lassen und eiskalt servieren.

Im Olivenöl gebratene Croutons können als Beilage serviert werden.

SÜDAFRIKA



Avocado an Kräuter-Limonenvinaigrette mit Riesencrevetten in Knoblauchbutter gebraten

- 1 reife Avocados
- 8-12 Riesencrevetten
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Limonen
- Olivenöl
- Butter
- Frischer Thymian
- Frischer Rosmarin
- Salz & Pfeffer

1.

Rosmarin und Thymian sehr klein hacken und mit wenig Limonensaft und wenig Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

2.

Die Avocados vierteln, entsteinen und schälen. Die Viertel in dünne Scheiben schneiden und fächerartig auf den Teller legen. Sofort mit der Vinaigrette bepinseln. Mit Klarsichtfolie abdecken und kühlstellen.

3.

Crevetten schälen und entdarmen (Rücken).

4.

Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl und Butter in Bratpfanne geben, Knoblauch und Crevetten zusammen sanft anbraten. Auf Avocado legen und sofort servieren

AUSTRALIEN



Rindfilet mit gerösteten Macadamianüssen mit rührgebratenem Gemüse und Country Fries.

600 g	Rindfilet am Stück
½ Tasse	geröstete, ungesalzene Makadamianüsse
1 EL	Makadamiaöl
½ Tasse	Rotwein
1	reife Birne, geschält, in Scheiben geschnitten
¼ Tasse	Birnensaft
2 EL	Johannes- oder Preiselbeergelée
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1	kleiner Broccoli
je 1	rote und gelbe Peperoni
1	Zwiebel
	alles in Häppchen geschnitten
	Salz, Pfeffer und Sojasauce
8	mittlere, neue Kartoffeln
	Salz

1.

Rindfilet ungewürzt am Stück im heissen Makadamiaöl scharf an allen Seiten knusprig braten.

Auf vorgewärmter Platte im auf 80° vorgewärmten Ofen min. 1 Std. nachgaren.

2.

Bratpfanne mit Wein und Birnensaft deglasieren. Birne und Gelée dazugeben und ca. 2-3 Min. Kochen lassen

3.

Rindfilet in dicke Tranchen schneiden und würzen.

Scheiben zusammen mit den Makadamianüssen in die Bratpfanne geben und ganz kurz glasieren.

4.

Gemüse in Bratpfanne ca. 8-10 Min. knackig braten, mit Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen.

5.

Kartoffeln waschen und ungeschält längsweise in Achtel schneiden, im heissen Öl frittieren, salzen.



Rückkehr in die Schweiz

"Muetis" Haselnusscrème

150 g	geriebene Haselnüsse
2	Esslöffel Zucker
½ Tasse	warmes Wasser
2 gestr. EL	Maizena
7 dl	Milch
2	Eier
1 EL	Zucker
2 dl	Schlagrahm

1.

Die geriebenen Haselnüsse und den Zucker in einer dickwandigen Pfanne unter ständigem Wenden leicht rösten, vom Feuer nehmen und 2 Minuten weiterrühren. 2 Esslöffel davon für die Dekoration zur Seite stellen.
Mit dem warmen Wasser ablöschen und köcheln lassen, bis der Zucker geschmolzen ist.

2.

Das Maizena mit etwas kalter Milch anrühren und mit dem Rest der Milch in das Haselnusswasser einrühren.
Vom Siedepunkt an 3 Minuten köcheln lassen.

3.

In einer grossen Schüssel schlägt man die Eier und den Zucker schaumig.
Dann unter ständigem Schlagen die Haselnussmilch dazu.
Die Crème nochmals zurück in die Pfanne und knapp vors Kochen bringen.

4.

In eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Zugedeckt im Kühlschrank über Nacht kaltstellen.

5.

Vor dem Servieren den geschlagenen Rahm darunterziehen und mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen.

En Guätä zämmä