

Kochen mit Dani

7. Februar 2012

Apero

Auberginen-Tomaten-Brötchen

Menü

Thailändischer Gurkensalat mit Erdnüssen und Chili

Ananasreis mit Poulet

Dreierlei Mousse

Ananas-Kokos-Creme

En Guete

Auberginen-Tomaten-Brötchen

2 Auberginen
4 Tomaten
1 Zwiebel
1EL Currypulver
Salz

Auberginen waschen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten leicht einritzen und in schwach kochendem Wasser 5 Minuten sieden lassen, bis sich die Schale löst. Tomaten abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel klein schneiden. Alles in einen Topf geben, zirka einen EL Currypulver und etwas Salz dazugeben. Leicht umrühren und das Ganze zirka 2-3 Stunden leicht köcheln lassen.

Thailändischer Gurkensalat mit Erdnüssen und Chili

- 2 Gurken
- 2EL Chilisauce(süss-scharf)
- 3 Schalotten
- 1 Limette
- 1 Chilischote
- 1,5dl Essig
- 2TL Salz
- 75g Zucker
- 100g Erdnüsse
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Basilikum



Die Gurken schälen,halbieren,die Kerne mit einem kleinen Löffel herauskratzen und Gurke in Scheiben schneiden.Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden, zu den Gurken geben. Basilikum in feine Streifen schneiden.

Essig ,Zucker und Salz aufkochen bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben ,abkühlen lassen,Saft einer Limette,Basilikum und Chilisauce dazugeben,über den Salat schütten und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Knoblauch klein schneiden und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten.Beiseite stellen.Anschliessend Erdnüsse grob hacken und ebenfalls ohne Fett anrösten.Beiseite stellen.

Chilischote entkernen und in feine Streifen schneiden.Gurkensalat anrichten(nur wenig Sauce),mit Erdnüssen,Knoblauch und Chilischoten garnieren.

Ananas-Reis mit Poulet

- 3 Pouletbrustfilets geschn.
- 1 Frische Ananas
- 4 Knoblauchzehen
- 400g Parfümreis
- 1 Lauch
- 100g Karotten
- 100g Erbsen
- 4EL Geraspelte Kokosnuss
- 2EL Sesamoel
- 4EL Sojasauce
- 1 Chilischote
- 1TL Currypulver
- 1TL Grüne Currypaste
- Pfeffer



Ananas vierteln, Stierzel entfernen, Fruchtfleisch herausschneiden und in kleine Würfel schneiden. Ananasschalen in den Backofen geben und bei zirka 80°C wärmen. Lauch und Karotten in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch fein hacken.

Knoblauch im Oel anbraten, das Pouletfleisch dazugeben und garen lassen. Alles Gemüse und die Ananaswürfel dazugeben und abgedeckt dünsten. Mit Sojasauce, Currypulver, Kokosnuss, Pfeffer und grüner Currypaste (oder rote) abschmecken und gut vermischen. Gekochten Reis darunterziehen.

Ananasreis auf der warmen Ananasschale anrichten und garnieren.

Variante

Reis separat neben der Ananasschale servieren.

Tipp

Zum garnieren rote Pepperoni, Chilischoten, Karottenblumen oder Ananasblätter verwenden.

Anstelle von Poulet auch Crevetten oder Schweinsgeschnetzeltes nehmen.

Dreierlei Mousse

Amarettini-Mousse

250g Amarettini
1dl Amaretto
500ml Vollrahm

Früchte/Saucen zum garnieren

Amarettini mahlen und in einer Schüssel mit Amaretto beträufeln, bis Masse feucht und zäh ist, zugedeckt zirka 30min. stehen lassen.

Steif geschlagener Rahm darunter ziehen und 1-2 Std. kühl stellen.

Mit Früchten und/oder Saucen garnieren.

Cantuccini-Mousse

Wie Amarettini-Mousse aber mit Cantuccini und Vin Santo

Wilisauer-Mousse

Wie Amarettini-Mousse aber mit Wilisauer-Ringli und Wilisauer-Ringli-Likör

Ananas - Kokos - Creme

250g	Magerquark
250g	Mascarpone
75g	Zucker
100ml	Kokosmilch
100ml	Ananassaft
400g	Ananas in kleinen Stücken

Quark, Mascarpone, Zucker, Kokosmilch und Ananassaft miteinander verrühren bis alles schön cremig ist. Zum Schluss die Ananasstücke unterheben.

Kann auch mit andern Früchten gemacht werden (Mandarinen, Pfirsiche, Mango usw.).