

Mixed Fondue mit Gemüse-Tempura und dreierlei Saucen

 happy-mahlzeit.com/2019/12/11/mixed-fondue-mit-gemuese-tempura-und-dreierlei-saucen/

Zutaten für 6 Personen:

- 200 g Gemüse pro Person, z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Zucchini, Champignons
- ½ kg Lammrücken ohne Knochen
- ½ kg Hühnerbrustfilet
- ½ kg rohe Garnelen ohne Schale und Kopf (Größe 8/12)
- 3 kg natives Kokosfett (für 2 Fonduetöpfe)

Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 400 g Speisestärke
- 3 Eigelbe
- 2 TL Currypulver
- 2 TL Salz
- ca. 600 ml eiskaltes Wasser

Utensilien:

- 2 Fondue-Töpfe
- 6 Fondue-Teller
- 12 Fondue-Gabeln

Zubereitung:

Für den Tempurateig Mehl und Speisestärke sieben und in einer großen Schüssel mit den Eigelben vermengen. Currypulver und Salz zugeben. Mit einem Schneebesen nach und nach Eiswasser unter das Mehlgemisch schlagen, bis der Teig glatt und noch leicht flüssig ist. Für einen Test ein Stück Gemüse in den Teig tunken. Er sollte nicht zu stark abtropfen.

Das Gemüse waschen, putzen und ggf. schälen, in mundgerechte Stücke schneiden. Bei den Garnelen den Darm entfernen. Dafür den Rücken der Garnele vorsichtig mit einem Messer einschneiden und den Darm herausziehen. Bei Bedarf danach die Garnelen unter einem kalten Wasserstrahl abspülen und trocken tupfen. Das Fleisch mit Küchenpapier abtupfen, von Sehnen und unerwünschter Haut befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Gemüse, Garnelen und Fleisch im Kühlschrank abgedeckt aufbewahren, bis das Fondue beginnt.

Fondue anrichten:

Kokosfett in den Fondue-Töpfen auf dem Herd schmelzen lassen und auf Temperatur bringen. Die Saucen/Dips in Schüsseln auf den Tisch stellen, so dass sich jeder bedienen kann. Den Tempurateig auf 2 Schüsseln verteilen und auf den Tisch stellen. Gemüse, Garnelen und Fleisch ebenfalls auf dem Tisch platzieren. Tipp: Soll sich das Fondue über Stunden hinziehen, dann sollte man zunächst nur einen Teil davon anrichten und den Rest erst bei Bedarf aus dem Kühlschrank holen. Feuerpasten in den Gestellen anzünden und die Fonduetöpfe mit dem flüssigen Fett darauf platzieren.

Blitz-Sauce-Hollandaise mit Curry

Hinweis: Die Hollandaise erst kurz vor dem Servieren zubereiten, da sie schnell in sich zusammenfällt.

Zutaten:

- 250 g Butter
- 2 Eigelbe
- 1 EL Weißwein
- 2 TL Senf
- 2 TL frischer Zitronensaft
- 1 TL rotes Curry
- 1 TL brauner Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Butter in einem kleinen Topf schmelzen und kurz aufkochen lassen. Ein Blatt Küchenpapier in ein Haarsieb legen und die flüssige Butter dadurch in ein anderes Gefäß abseihen.

Eigelbe mit Weißwein und Senf in einen kalten Topf geben, aufschlagen, langsam erhitzen (mittlere Hitze) und dabei mit einem Schneebesen mehrere Minuten kräftig schlagen. So lange, bis die Eigelbmasse bindet und eine sämige Konsistenz bekommt.

Wichtig: Nicht rühren, sondern Luft hineinschlagen und darauf achten, dass der Topf nicht zu heiß wird, sonst stockt die Eigelbmasse.

Während des Schlagens Zitronensaft hinzugeben. Dann die noch flüssige, aber nicht mehr heiße Butter nach und nach unterschlagen. Zum Schluss mit Currypulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce süß-sauer

Zutaten:

- 100 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 3 EL Limettensaft, frisch gepresst

- 200 ml Geflügelfond (selbstgemacht aus Hühnerklein und Röstgemüse oder fertig gekauft)
- 2 Scheiben frische Ananas, ca. 2 cm dick
- 1 TL Togarashi-Pulver, japanische Gewürzmischung u.a. mit roter Chili, Sesamsamen, Mandarinschale und Mohn
- 2 TL Honig
- 50 g Erdnüsse, ungesalzen, geröstet
- 1 Prise Chilipulver
- 1 Schuss Soja-Sauce
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Orangen- und Limettensaft mit dem Geflügelfond in einen Topf geben.

Die Ananasscheiben in kleine Stücke schneiden und in den Fond geben. Togarashi-Gewürzmischung, Honig, Erdnüsse, Chilipulver und Soja-Sauce zufügen. Den Knoblauch schälen, grob kleinschneiden und ebenfalls in den Topf geben. Die Sauce mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, dann bei geöffnetem Deckel weitere 5 - 10 Minuten reduzieren. Anschließend die Sauce pürieren, sodass sie eine gleichmäßig sämige Konsistenz bekommt. Mit Honig, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Chili-Tomaten-Sauce

Zutaten:

- 1 große, rote Zwiebel
- 3 EL Rapsöl
- 2 TL Togarashi-Gewürzmischung
- 2 EL Honig
- 500 g passierte Tomaten
- 1 Chilischote (Schärfe nach Belieben)
- 10 Erdbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 2 EL Reisessig
- 2 TL Currypulver
- Chilipulver (Menge und Schärfe nach Belieben)
- Salz
- Zucker

Zubereitung:

Die Zwiebel pellen, würfeln und bei mittlerer Hitze in einem Topf in Rapsöl glasig anschwitzen. Togarashi-Gewürzmischung und Honig dazugeben und einige Minuten mitbraten, gelegentlich umrühren. Passierte Tomaten und 100 ml Wasser hinzufügen. Chili waschen, aufschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Sehr fein hacken und in die Sauce geben.

Erdbeeren, Reisessig, Currypulver, Chilipulver und 1 TL Salz mit in den Topf geben, alles gut vermischen und weiter bei wenig Hitze köcheln lassen, bis die Soße eine dickliche Konsistenz hat. Dabei immer wieder umrühren. Vor dem Verzehr mit allen Gewürzen und auch mit Zucker und Essig abschmecken.

Tipp:

Wer eine Sauce ohne Stücke bevorzugt, kann sie am Ende kurz pürieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: WDR - Festlich köstlich

Hauptgericht des Weihnachts-Menüs