



30 Jahre Kochen mit Martina und Moritz vom 13. Dezember 2017

Redaktion: Klaus Brock

Feste feiern - feste feiern

Fondue auf chinesische Art	2
Verschiedene Dips	3
Der einfachste Apfelkuchen der Welt	5

URL: <http://www1.wdr.de/fernsehen/kochen-mit-martina-und-moritz/sendungen/feste-feiern-100.html>

Am Tisch gekocht - der Spaß für Gäste

Die Chinesen sind ein geselliges Volk und ein gastfreundliches obendrein. Deshalb ist es kein Wunder, dass sie Gerichte lieben, die das für Gäste Angenehme mit dem für Gastgeber Nützlichen verbinden. Der Feuertopf entspricht etwa dem bei uns bekannten Fleischfondue. Doch wird statt in schwerem Öl in leichter Brühe gegart. Und zwar nicht nur Fleisch - in feinsten Scheiben -, sondern auch Gemüse aller Art, sogar Fische und Meeresfrüchte. Das alles wird wunderschön auf Platten angeordnet. Ein original chinesischer Feuertopf kostet etwa 40 bis 50 Euro. Die Anschaffung lohnt sich, wenn man das Gericht öfter serviert.

Sobald man sich zu Tisch gesetzt hat, ist für die Hausfrau jeder Stress vorbei. Sie kann sich entspannt ihren Gästen, dem Essen und den Gesprächen widmen. Es macht Spaß, Bissen für Bissen selbst zu kochen, vor allem, weil es ja keine echte Arbeit ist, sondern geselliges Vergnügen.

Kleine Drahtsiebe (gibt es in China- und guten Haushaltsläden) sind nützlich: Darin versenkt man all das in die Brühe, was sich schlecht mit Stäbchen - die natürlich das Hauptesswerkzeug bilden - herausheben oder auf Fonduegabeln spießen lässt.

Zum Schluss wird die inzwischen gehaltvolle Brühe in die Schälchen der Gäste verteilt. Mit etwas Reis verstärkt, nach Belieben mit verquirltem Ei angereichert und je nach Geschmack mit Sojasauce nachgewürzt.



Fondue auf chinesische Art

Man schneidet für das Fondue das Fleisch in dünne Scheiben; diese garen dann rasch und gleichmäßig. Welches Fleisch? Lende oder Filet vom Rind, Kalb oder Lamm, Hähnchenbrust, selbst Reh oder Hirsch, auch Fischfilet oder Garnelen - wer mag, nimmt eine Mischung aus verschiedenen Sorten.

Damit sich das Fleisch gut in dünne Scheiben schneiden lässt, friert man es kurze Zeit an, so wird es fest und bleibt auf der Aufschnittmaschine in Form. Wer keine Maschine hat, sollte das Fleisch bereits aufgeschnitten beim Metzger bestellen.

Zutaten (für vier Personen):

- zum Beispiel je 300 g Rinderlende, Kalbsfilet und Hähnchenbrust
- je 1 kleiner Blumenkohl und Chinakohl
- 1 Kolben Bleichsellerie
- 250 g makellos schöne Champignons
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 mittelgroße Möhren
- 2 große Zwiebeln
- 250 g fester Winterspinat
- 100 g Reis- oder Glasnudeln
- ca. 2 l Hühnerbrühe

Zubereitung:

- Das Fleisch jeweils sorgfältig parieren, das heißt von Häuten und Sehnen säubern. Jede Sorte getrennt in Alu- oder Klarsichtfolie wickeln, dabei schön rund formen, damit die Scheiben später eine hübsche Form haben.
- Im Gefrierfach zwei, drei Stunden fest werden, aber nicht richtig gefrieren lassen.
- Erst dann in dünne Scheiben schneiden und dachziegelartig auf einer Platte dekorativ anrichten. Mit Folie zugedeckt bis zum Essen kalt stellen.
- Gemüse putzen und zerkleinern: Blumenkohl in Röschen teilen; Chinakohl (oder Wirsing) in Blätter zerlegen, in drei Zentimeter breite Streifen schneiden; Selleriestangen schräg in Scheiben schneiden; Champignons in Blätter hobeln, sofort in Zitronensaft wenden, damit sie hell bleiben; Frühlingszwiebeln in Stücke, Möhren in streichholzfeine Streifen, Zwiebeln in Ringe schneiden; Spinat entstielen und gründlich waschen.
- Die Nudeln mit kochendem Wasser überbrühen und einweichen. Die Brühe schließlich aufkochen, in den Fonduetopf füllen und zu Tisch bringen.



Verschiedene Dips

Neben gekochtem Reis reicht man verschiedene Dips dazu. Das können natürlich alle Dips sein, die Sie auch sonst zum Fondue servieren, selbst gemacht oder fertig gekauft. Am stilechtesten jedoch sind natürlich asiatisch gewürzte, zum Beispiel:

Ingwer-Soja-Dip

Zutaten und Zubereitung:

- 6 EL Sojasauce
- je 1 TL feingehackter Ingwer und Knoblauch

Die Zutaten einfach miteinander verrühren.

Soja-Chili-Dip

Zutaten und Zubereitung:

- 1 zerkrümelte Chilischote
- 1 feingehackte Frühlingszwiebel
- 6 EL Sojasauce

Die Zutaten miteinander verquirlen.

Zitronen-Soja-Dip

Zutaten und Zubereitung:

- 5 EL Sojasauce
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL Zucker

Die Zutaten einfach miteinander verrühren.



Ein bisschen mehr Mühe machen folgende Saucen und Dips - sie passen ebenfalls vorzüglich zum asiatischen Fondue:

Ingwer-Dip

Zutaten und Zubereitung:

- 3 - 4 Knoblauchzehen
- 1 nussgroßes Stück Ingwerwurzel
- 2 - 3 Frühlingszwiebeln
- 6 EL Sojasauce
- 3 EL geschmacksneutrales Öl
- 1/2 TL Zucker

Die Gemüse putzen und grob zerkleinern.
Mit den übrigen Zutaten im Mixer fein pürieren.

Tipp: Nach Belieben eine Chilischote mit mixen, um die Sauce zu schärfen.

Mandel-Dip

Zutaten und Zubereitung:

- 120 g Mandeln
- 0,1 l Hühnerbrühe
- 6 EL Apfelessig
- 4 EL Sojasauce
- 2 EL Zucker

Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, einige Minuten einweichen, dann unter kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen.
Die geschälten Mandeln in der trockenen Pfanne kurz rösten.
Mit den übrigen Zutaten im Mixer fein pürieren.

Senf-Dip

Zutaten und Zubereitung:

- je 1 EL Essig, Sojasauce und Sherry
- 6 EL Wasser
- 1 gehäufte EL englisches Senfpulver

Die Flüssigkeiten aufkochen und das Senfpulver mit dem Schneebesen einrühren, bis die Mischung glatt und ohne Klümpchen ist.



Der einfachste Apfelkuchen der Welt

Unser Dessert ist ganz und gar europäisch - das Rezept stammt aus der Toskana. Sie brauchen hierfür eine Form von 26 cm Durchmesser, die möglichst geschlossen sein sollte - wie eine Pieform oder mit Alufolie ausgelegt -, damit der ziemlich flüssige Teig nicht auslaufen kann, denn es ist eine recht saftige Angelegenheit. Wichtig für das Gelingen ist auch, dass die Äpfel beim Backen nicht zerschmelzen und zu viel Saft abgeben - nehmen Sie also eine Sorte, die ihre Form gut bewahrt, etwa Gravensteiner, Cox Orange, Boskoop, Golden Delicious.

Zutaten (für sechs bis acht Personen):

- 5 Äpfel (ca. 800 g)
- etwas Zitronensaft
- 2 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 100 g flüssige Butter
- 100 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1/10 l Milch
- Butter und Mehl für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheibchen hobeln. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie schön hell bleiben.
- Alle übrigen Zutaten in einer Schüssel miteinander glattrühren. Die Apfelscheibchen untermischen.
- Die Masse in eine gebutterte, mit Mehl ausgestreute Form füllen.
- Bei 200 Grad etwa 50 bis 60 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb geworden, aber auch sicher durchgebacken ist.

Tip: Am besten schmeckt er noch lauwarm, dick mit Puderzucker bestäubt.