

Rezepte

#Tom Kha Kürbis

#BBQ Rehrouladen mit Süßkartoffel Pommes und Blaukrautsalat

#Kaffeecrème



Tom Kha Kürbis

Zutaten für 6 Personen

Tom Kha Kürbis:

1 l Gemüsefond

1 l Kokosmilch

4 Stk. Zitronengras fein geschnitten

10 Kaffir Limettenblätter

Fischsauce

Limettensaft

Chilipulver

In einem Topf leicht zum Kochen bringen und mit Fischsauce gut abschmecken (verwende ich statt dem Salz).

1 Stk. Hokkaido

500 g Gemüse nach Belieben.

Alles in „löffelgroße“ Stücke schneiden und in der Suppe einmal aufkochen. Die Hitze zurückdrehen, das Gemüse ist sofort bissfest.

Mit Fischsauce, Chilipulver und etwas Limettensaft abschmecken, fertig.



BBQ Rehrouladen mit Süßkartoffel-Pommes und Blaukrautsalat

BBQ Rehrouladen:

6 Stk. Rehschnitzel

Die Schnitzel klopfen und mit Speck, Sellerie, Karotten, Lauch befüllen. Zu Rollen drehen und mit einem Holzspieß befestigen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Danach in eine ofenfeste Form geben.

Saucenansatz:

1 EL Tomatenmark

1 EL Zucker

In die Pfanne geben und etwas anschwitzen.

500g Merlot

40ml Dunkler Essig

Ablöschen und die Flüssigkeit um 2/3 einkochen.

1/2 mehliger Erdäpfel

mit einer feinen Reibe in den Ansatz reiben, um etwas Bindung zu schaffen. Nun über die Rouladen gießen.

Ca. 500 ml Gemüfefond zusätzlich angießen, die Rouladen sollten mit Flüssigkeit bedeckt sein.

1 Stunde im Ofen zugedeckt bei 170 Grad Umluft garen.

Süßkartoffel-Pommes:

Süßkartoffel, Stärkepulver, Salz

Die Kartoffel in grobe Stifte schneiden und auf einer Arbeitsfläche verteilen. Am besten etwas mit Wasser befeuchten, großzügig Stärke darauf verteilen und mit Salz würzen.

Die Pommes im heißen Fett bei 160 Grad ca. 10 Minuten frittieren, kurz rausnehmen.

Danach die Temperatur auf 190 Grad anheben und die Pommes schön knusprig frittieren. In einer Schüssel mit Salz abschmecken.

Blaukrautsalat:

1/2 Kopf Blaukraut

1 Orange

Mit einer feinen Reibe in hauchdünne Streifen hobeln. Orange filetierten. In einer Schüssel, mit dem Saft der filetierten Orange, etwas dunklem Essig, Salz und Olivenöl marinieren. Die Filets unterheben. Auf den fertigen Rouladen verteilen.



Kaffeecrème

Kaffeecrème:

500g Kaffeebohnen

In einem Topf ohne Öl rösten, bis es angenehm zu riechen beginnt.

500ml Milch, 500ml Obers, 170g Zucker dazugeben und ca. 20 Minuten stehen lassen. Durch ein Sieb in einen Topf schütten.

250g Eigelb, 4 El Stärkepolver separat in einer Schüssel verrühren. In die lauwarmer Milch-Obers-Mischung geben und vorsichtig zur Rose abziehen (langsam auf ca. 70 Grad bringen damit Eigelb & Stärke binden).

Die Crème in eine ofenfeste Form geben und mit braunem Zucker 3x hintereinander mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.