

Presse-Chuchi Zürich

Club du canard truffé

„ Die (Wieder)Entdeckung eines neuen Gerichts beglückt
die Menschheit mehr als die Entdeckung eines neuen Gestirns...“

Rolf Bühler, Kandidat, lädt ein zu seiner Antritts-Chochete

Ingwer und die 3 K's:

Ingwer (verdauungsfördernd ☺)

Kokos (mineralienreich ☺☺)

Koriander (gegen nervöse Spannungen / Mundgeruch ☺☺☺)

Kardamom (aphrodisierend! ☺☺☺☺)

- **Crevetten-Küchlein**
mit **Kokosraspel** und **Limette**
- **Thailändische Glasnudelsuppe** mit **Koriander**
- **Schweinsfilet** mit **Ingwer**
- **Indische Joghurtcreme** mit **Kardamom**

Freitag, 29. April 2005

Personalrestaurant NZZ 19h

→ Rüstfreudige Kollegen sind schon um 17h willkommen...

Anmeldungen bis **Mittwoch, 27. April 2005** per Post an Frau Eveline Hauser,
Redaktion NZZ, Postfach, 8021 Zürich, per Fax an 01 258 10 78 oder per
E-Mail an e.hauser@nzz.ch

.....
April-Chochete 2005:

Ich komme und geniesse

Ich komme bereits um 17h

Ich komme nicht

Crevetten-Küchlein:

Zutaten (für 24 Stk):

- ***Gekochte Crevetten*** (200g)
- ***Kokosraspel*** (75g)
- ***Mascarpone*** (200g)
- ***Ei*** (1 Stk frisch)
- ***2 Limetten*** (Scheiben/abgeriebene Schale)
- ***Roter Curry*** (1/2 Teelöffel)
- ***Toastbrot*** (in ***Würfeln*** ca 60 g = 3 Scheiben)
- ***Salz***
- ***Bratbutter***

Zubereitung:

- ***Gekochte Crevetten ca 20 Minuten im Tiefkühler anfrieren (für besseres Pürieren)***
- ***Kokosraspel mit Crevetten portionenweise im Cutter pürieren***
- ***Mascarpone, Ei, Limettenschale, Curry Salz verrühren und unter **die Hälfte Crevettenmasse** mischen (andere Hälfte für Garnitur!)***
- ***Mit breitem Spachtel auf (kalt abgespültem) Kunststoffbrett ca 1 cm dick ausstreichen, Zugedeckt ca 30 Minuten kühl stellen***
- ***Mit (kalt abgespültem) Ausstecher Rondellen von ca 5 cm formen***
- ***Bratbutter erhitzen – bei mittlerer Hitze Rondellen beidseitig je ca 1 ½ Minuten braten***
- ***Garnitur: Crevetten (100g!) mit Limettenscheibchen auf Toast streichen - warm oder kalt servieren***

Thailändische Glasnudelsuppe:

Zutaten (für 4 Portionen):

- ***Glasnudeln*** (ca 70g)
- ***Gemüsebouillon*** (2 volle Teelöffel)
- ***Hackfleisch*** (200 g)
- ***Chinakohl*** (150 g)
- ***Fischauc*** (3 EL)
- ***Knoblauchzehen*** (3 Stk)
- ***Thailändischer Koriander (frisch)***
- ***Koriander gemahlen/Pfeffer/Salz***
- ***Sojasauce***
- ***Kroepoek (Crevetten-Chips)***

Zubereitung:

- *Glasnudeln 10 Min lang in warmem Wasser einweichen*
- *Bouillon zubereiten*
- *Geraffelter Knoblauch begeben*
- *Mit Korianderpulver abschmecken; Salz/Pfeffer begeben*
- *Hackfleisch mit Salz/Pfeffer würzen; zur Suppe geben*
- *Nach 2 Minuten zerkleinerter Chinakohl + (mit Schere halbierte) Glasnudeln begeben*
- *Abschmecken mit Fischsauce / Sojasauce / frischem Koriander / Pfeffer*
- *Mit Kroepoek servieren*

SCHWEINSFILET MIT INGWER

Zutaten (für 4 Personen):

- *Schweinsfilet (400 g)*
- *Basmati-Reis mit Kokos*
- *Ingwer (1/2 Wurzel)*
- *Sojasprossen (ca 200 g)*
- *Sherry oder Reiswein (1 guter Esslöffel)*
- *Knoblauch (1 grosse, geraffelte Zehe)*
- *Sojasauce (2 EL)*
- *Honig (1 EL)*
- *Sesamöl (2 EL)*
- *1 entkernte Paprikaschote (rot oder grün)*
- *Schnittlauch (als Garnitur)*

Zubereitung:

- *Filet (unter fliessendem) Wasser kurz abwaschen, trockentupfen und (gegen Faserrichtung) in ca 1 cm dicke Streifen schneiden*
- *Marinade aus geraffeltem Ingwer samt Knoblauchzehe, Honig, Sherry, Pfeffer zu Sauce verrühren: Fleisch darin 1 Std kaltstellen!*
- *Sesamöl im Wok erhitzen, Fleisch OHNE Marinade unter Rühren max 2 Min scharf anbraten*
- *Paprikaschoten halbieren, entkernen, in Streifen schneiden*
- *Sojasprossen waschen, abtropfen*
- *Marinade samt Paprika/Soja kurz zum Fleisch geben, mit Salz abschmecken*
- *Schnittlauch-Röllchen als Garnitur*
- *Mit Basmati Reis servieren*

INDISCHE JOGHURTCREME MIT KARDAMOM

Zutaten (für 4 Personen):

- **500g Joghurt nature**
- **350g Halbfettquark**
- **Puderzucker (4 EL)**
- **Safranfäden (ca 5 Stk)**
- **Mango (2 Stk)**
- **Pistazien (2 EL, geschält, grob gehackt)**
- **Kardamom (2 TL frisch gehackt)**
- **Korianderpulver (1 1/2 TL)**
- **Kreuzkümmel (1/2 TL gehackt)**
- **Zimt (1/2 TL)**

Zubereitung:

- **Gewürze in (beschichteter!) Bratpfanne bei mittlerer Hitze anrösten; in Schüssel geben**
- **Mit allen Zutaten (ohne Mango) gut verrühren; Creme zugedeckt bei Raumtemperatur 1 Std lang stehen lassen.**
- **Mango entlang flachem Stein abschneiden; ca 1 cm dicke Schnitze; auf Crème legen**