

Rezepte Januar Chochete «Rund um die Welt»

Amuse geule: Bruschetta italiana

Zutaten für 6 Personen:

1 kg Strauchtomaten

3 kleine Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Frischer Basilikum

1 Ciabatta oder 1 Twister von der Migros

Die Tomate in kleine und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehen dazu pressen, mit Salz und Pfeffer würzen und Olivenöl darüber geben (nicht ertränken).

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Brot in Scheiben schneiden und mit ein paar Tropfen Olivenöl beträufeln. Auf einem Backblech ca. 8

Minuten kross backen und auskühlen lassen.

Basilikum klein hacken, in die Schüssel mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln geben, mischen, abschmecken und die Brotscheiben damit belegen.

Vorspeise: Wintersalat mit gebratenen Pilzen und Honig-Senf-Dressing

Zutaten für 4 Personen:

1 kleiner Cicorino rosso

1 weisser Chicoree

100 g Nüsslisalat

300 g Champignons weiss oder braun

Dressing:

2 Teelöffel Honig flüssig

2 Teelöffel Dijon Senf

2 Esslöffel Zitronensaft

2 Esslöffel Orangensaft

2 Esslöffel Rahm

Salz, Pfeffer

8 Esslöffel Olivenöl

Die Salatblätter des Cicorinos und Chicorees lösen, waschen und trockenschütteln. Grosse Blätter zweiteilen. Den Nüsslisalat waschen und trockenschütteln.

Die Champignons rüsten, Stielen abschneiden und in dicke Scheiben schneiden.

Für das Dressing den Honig mit dem Senf, dem Zitronen- und Orangensaft, dem Rahm, Salz und Pfeffer verrühren. Nach und nach mit einer Gabel 6 Esslöffel Öl unterschlagen.

In einer Bratpfanne 2 Esslöffel Öl erhitzen. Die Champignons bei starker Hitze 3 – 4 Minuten leicht braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Salate mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Die Pilze darauf geben und den Salat rasch servieren.

Hauptgang: Thai-Poulet-Gemüse-Curry

Zutaten für 4 Personen:

400 g Pouletbrustfilet

100 g Zucchini

100 g Maiskölbchen

100 g Süsskartoffeln

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 EL Kokosöl

5 dl Kokosmilch

3 Esslöffel rote Currypaste

½ Limette gepresst

Salz, Pfeffer und Chili

Jasminreis als Beilage

Die Pouletbrustfilets und das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden

Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden

2 EL Kokosöl in einer grossen Pfanne erhitzen. Pouletstücke salzen, etwa 3 Minuten braten, regelmässig wenden. Beiseite stellen.

1 EL Kokosöl in der selben Pfanne erhitzen und die Gemüsestücke ca. 6 Minuten braten. Mehrmals wenden. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und weitere 2 Minuten garen.

Pouletfleisch, Kokosmilch, Currypaste und Limettensaft dazu geben. 5 – 10 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chili nach Bedarf abschmecken.

Mit Jasmin-Reis, 50 g pro Person, servieren.

Für diejenigen, die es gern haben mit Koriander garnieren

Dessert: US-Brownies

Zutaten für ein Backblech von 30 x 40 cm

400 g Butter

270 g Dunkle Schokolade

8 Eier

640 g Rohrzucker

250 g Mehl, gesiebt

2 P. Vanillezucker

1 TL Zimt

1 Prise Salz

150 g Pecannüsse, grob gehackt

Butter und Schokolade in einer Pfanne schmelzen und auskühlen lassen.

Eier mit Rohrzucker und Vanillezucker schaumig rühren und mit der Schokoladenmasse vermischen.

Mehl, Salz und Zimt mischen und zusammen mit den Nüssen sorgfältig unter die Schokoladenmasse rühren.

Ofen auf 180°C vorheizen

Backblech mit Backtrennpapier auslegen

Die Masse darauf verteilen

Ca. 30 Minuten bei 180°C backen

Auskühlen lassen, dann in gleichmässige Stücke schneiden (Anzahl und Grösse nach Bedarf)