



Württembergische Straße 119
76646 Bruchsal

Telefon 0 72 51 / 8 11 11
Telefax 0 72 51 / 8 66 66

E-mail: Schmitt-Bruchsal@t-online.de
Internet: www.Schmitt-Partyservice.de

Kulinarium am 10.04.2019

Köstliches aus Asien

Tatar von Thunfisch und Wassermelone
auf Salat von Pak Choi und weißem Rettich
mit Garnelen im Tempurateig

Lammcurry mit grünen Bohnen und Chili
mit Jasminreis

Wokgemüse mit frittiertem Hähnchen
in Sojasoße
mit chinesischen Eiernudeln

Honigmelone
in Kokossoße mit Sternanis und Safran

Tatar von Thunfisch und Wassermelone auf Salat von Pak Choi und weißem Rettich mit Garnelen im Tempurateig

Für das Tatar rohen Thunfisch und Wassermelone fein würfeln und mit einer Mischung aus Teryakisoße, Sesamöl und Wasabi, sowie etwas Salz, würzen. Pak Choi längs halbieren, waschen, den Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden, den Rettich schälen und raspeln.

Beides vermengen und mit einer süß sauren Soße würzen.

Tempurateig nach Rezept anrühren und Garnelen mit einer Asia-Gewürzmischung leicht marinieren. Die Garnelen durch den Tempurateig ziehen und im schwimmenden Fett ausbacken.

Das Thunfisch/Melonentatar auf dem Salat anrichten und die Garnelen anlegen. Mit Thaikresse garniert servieren.

Lammcurry mit grünen Bohnen und Chili mit Jasminreis

Für das Lammcurry Lammrücken in fingerdicke Streifen schneiden und mit Salz und Szechuan-Pfeffer würzen. In heißem Erdnussöl in einer tiefen Pfanne scharf anbraten, nur Farbe nehmen lassen und anschließend wieder aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne Zwiebeln, etwas Ingwer und Knoblauch, Stücke von grünen Bohnen, feingeschnittene Chilischoten und süßen Paprika anbraten, leicht Farbe nehmen lassen, mit etwas Currypulver bestäuben.

Mit Kokosmilch ablöschen und mit getrockneten Zitronenblättern, roter Currypaste, Zimt und Piment würzen.

Wenn die Bohnen gar sind, mit Salz verfeinern und mit Stärke leicht abbinden. Zum Schluss das Lammfleisch, feingeschnittene Frühlingszwiebeln und gewürfelte Kumatotomaten dazugeben und das Curry nochmals kurz aufstocken lassen. Mit Jasminreis und frischem Koriander dekoriert servieren.

Wokgemüse mit frittiertem Hähnchen in Sojasoße mit chinesischen Eiernudeln

In einem heißen Wok mit Erdnussöl Karottenstifte, Ingwer, Zitronengras und Knoblauch anbraten, anschließend Streifen von Shiitake-Pilzen, Bambussprossen und Sojasprossen hinzufügen. Alles kurz durchschwenken.

Mit Sojasoße und Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Chili, Paprika, Koriander, Fenchel, Kardamom und gemahlene Gewürznelken abschmecken.

Währenddessen feine Streifen von der Hähnchenbrust, die mit den oben genannten Gewürzen mariniert wurden, in heißem Fett frittieren.

Zum Anrichten kurz blanchierte chinesische Eiernudeln mit dem Wokgemüse anrichten und mit den Streifen der frittierten Hähnchenbrust belegen.

Honigmelone in Kokossoße mit Sternanis und Safran

Für die Kokossoße Kokosmilch mit etwas Vanille und Anis, sowie etwas Rohrzucker aufkochen. Leicht mit Stärke abbinden, in noch lauwarmem Zustand Honigmelonenkugeln darin einlegen.

Auskühlen lassen und mit chinesischer Minze dekoriert servieren.