

## Kochen mit Dani

9. Januar 2018



**Satay-Spieße mit Erdnusssauce  
und Gurkensalat (19.45 Uhr)**

\*\*\*

**Gelbes Curry mit Poulet  
Grünes Curry mit Garnelen (20.45 Uhr)  
Rotes Curry mit Rindfleisch**

\*\*\*

**Kokosnuss Crème brûlée (21.30 Uhr)**

## Satay-Spiesse mit Erdnusssauce und Gurkensalat (4 Personen)

### Erdnuss-Sauce und Satay-Spiesse

#### Sauce

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Chili
- $\frac{1}{2}$  Bund Koriander
- 3 gehäufte EL Erdnussscreme
- 1 EL Sojasauce
- 2cm Ingwer
- 1 Limette
- 2 Poulet Innenfilets pro Spiess
- Honig



Knoblauch, Chili, Koriander, Erdnussscreme und Sojasauce in die Küchenmaschine geben. Ingwer schälen, grob hacken und dazu geben. Abgeriebene Schale der Limette, den Saft der Limette und etwas Wasser dazu geben. Alles zu einer Sauce mixen und abschmecken. Die Hälfte der Sauce in ein Schälchen füllen und mit Olivenöl beträufeln. Den Rest beiseite stellen.

#### Spiesse

#### **Holzspiesse wässern!!!**

Poulet-filets mit restlicher Erdnusssauce einreiben und auf Spiesse stecken, mit Olivenöl beträufeln und salzen. 8-10 Minuten im Ofen (Grill 220°) grillen, umdrehen mit Honig bestreichen und nochmals 8-10 Minuten grillen.

## Salat

- 1 Gurke
- 1 Handvoll Koriander
- 1 Chilischote
- 1 Limette(Saft)
- 2cm Ingwer
- 1 EL Sesamöl
- 2 EL Sojasauce
- 3 EL Olivenöl

Gurke schälen und dann Gurke mit dem Sparschäler in Streifen schneiden. Ingwer in eine Schüssel raspeln. Sesamöl ,Sojasauce ,Olivenöl ,Limettensaft dazu geben. Chili und Stiele des Korianders klein hacken und begeben. Gurken dazu geben und alles vermischen.

Beim Anrichten mit Korianderblättern verzieren.

## Gelbes Curry mit Poulet (4 Personen)

100g	Ananas in Stücken
3-4 EL	gelbe Curry Paste
500ml	Kokosmilch
6-7	Nestnudeln
2 EL	Sesamöl
1 EL	Fischsauce
300g	Pouletbrust , geschnetzelt
300g	Gemüse
	Thai Basilikum , Frühlingszwiebeln



Nudeln kochen und beiseite stellen.

Etwas Öl im Wok oder Bratpfanne erhitzen und das Fleisch anbraten und zur Seite stellen.

Etwas Öl in die Pfanne geben und Curry Paste kurz erhitzen, mit Kokosmilch ablöschen und aufkochen lassen.

Gemüse in die Curry Sauce geben und 5 Min. köcheln lassen

Fleisch , Nudeln und Ananasstücke in die Sauce geben und 3 Min fertig garen

Mit Fischsauce abschmecken.

Thai Basilikum und Frühlingszwiebeln zum garnieren.

## Grünes Curry mit Garnelen (4 Personen)

3-4 EL	grüne Curry Paste
500ml	Kokosmilch
300g	Auberginen, gewürfelt
300g	Garnelen
1	Bund Thai Basilikum
6	Kaffir-Limettenblätter
2 EL	Sesamöl
1-2	Chili
	Jasminreis
	Fischsauce



Reis spülen. 2 Tassen Reis mit 3 Tassen Wasser aufkochen. Reis einmal umrühren, Herd abstellen und zugedeckt 20 Min auf dem heissen Herd lassen. Deckel nicht öffnen.

Öl in einer Pfanne erhitzen , Curry Paste kurzanbraten ,mit Kokosmilch ablöschen und aufkochen.

Aubergine in die Pfanne geben und 5 Min. köcheln lassen. Garnelen hinzufügen und 2 Min weiter köcheln lassen.

Mit Fischsauce abschmecken.

Limettenblätter und Chili in feine Streifen schneiden und begeben.

Thai Basilikum zum garnieren.

## Rotes Curry mit Rindfleisch (4 Personen)

250g	Reisnudeln
300g	Rindfleisch , geschnetzelt
4 EL	Sesamöl
3-4 EL	rote Curry Paste
500ml	Kokosmilch
1	grosse Zwiebel gewürfelt
300g	Zucchini gewürfelt
1	Limette
	Fischaucce , Basilikum , Koriander



Nudeln kochen , abschrecken und beiseite stellen.

2 EL Öl erhitzen , Fleisch kurz anbraten und beiseite stellen.

2 EL Öl in die Pfanne geben , Curry Paste kurz anbraten und mit Kokosmilch ablöschen und aufkochen.

Zucchini und Zwiebeln dazugeben und 15 Min. köcheln lassen.

Fleisch und Nudeln begeben , gut vermengen und kurz aufkochen.

Mit Limettensaft und Fischaucce abschmecken.

Basilikum oder Koriander zum garnieren.

### Kokosnuss Crème brûlée (6 Personen)

4	Eier
6 EL	brauner Zucker
250ml	Kokosmilch
1 TL	Aroma (Vanille-,Jasmin- oder Rosenwasserextrakt)
8 EL	brauner Zucker (Kruste)



Backofen auf 180°C vorheizen.

Eier mit 6 EL braunen Zucker gut verrühren und die Kokosmilch mit einem der Extrakte dazu mischen.

Masse durch ein Sieb passieren und in feuerfeste Gefäße füllen.

Alles auf ein Backblech oder in eine Gratinform stellen . Mit heissem Wasser bis zur Hälfte der Gefäße auffüllen.

35-40 Min. - oder bis sich die Masse gefestigt hat - im vorgeheizten Ofen backen.  
Zahnstochertest !!!

Aus dem Ofen nehmen und kalt stellen. Anschliessend mit jeweils 1-2 TL braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamelisieren.