

**Kochabend mit Gonzo, 04.02.2020**

**Tomatensuppe mit Pestobrötchen**

**\*\*\***

**Phad Thai**

**\*\*\***

**Limetten-Basilikum-Creme**

## Tomatensuppe mit Pestobrötchen



- 4 Personen
- Ca. 33 Min
- Migusto

### Zutaten

- **1 Zwiebel**
- **2 EL Olivenöl**
- **2 Dosen gehackte geschälte Tomaten à 560 g**
- **5 dl Gemüsebouillon**
- **2,5 dl Halbrahm**
- **4 Brötchen (Baguette)**
- **4 EL Basilikumpesto**
- **4 EL geriebener Greyerzer**
- **½ Bund Basilikum**

### Zubereitung

- 1. Zwiebel schälen, grob hacken. Im Öl ca. 3 Minuten dünsten.**
- 2. Tomaten und Bouillon dazugiessen, aufkochen.**
- 3. Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.**
- 4. Rahm dazugiessen (geschlagen wird's luftiger), Suppe fein pürieren.**
- 5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.**
- 6. Inzwischen Backofen auf 180 °C vorheizen.**
- 7. Brötchen mehrmals schräg einschneiden.**
- 8. Pesto und Käse in die Einschnitte verteilen.**
- 9. In der Mitte des Ofens ca. 8 Minuten backen.**
- 10. Suppe mit Basilikum bestreuen und mit den Brötchen servieren.**

## Phad Thai



- 4 Personen
- Ca. 60 Min.
- Migusto

## Zutaten

- **2 Schalotten**
- **4 EL Sonnenblumenöl**
- **230 g Tofu in Würfel geschitten**
- **320 g Pouletbrust in Würfel geschnitten**
- **60 g ungesalzene Erdnüsse, geröstet**
- **3 Stangen Frühlingszwiebeln**
- **250 g Reismudeln**
- **2-3 Eier**
- **250 g Mungobohnensprossen**
- **2 TL Chilipulver**
- **8 mittelgrosse rohe Crevetten (nach Wunsch)**
- **Limettenschnitze zum Servieren**

## Phad-Thai-Sauce

- **2,5 dl Wasser**
- **2 TL Salz**
- **150 g Tamarindenpaste**
- **120 g Kokosblütenzucker**
- **5 EL Sojasauce**

## Zubereitung

- 1. Für die Phad-Thai-Sauce alle Zutaten unter Rühren aufkochen.**
- 2. Hitze reduzieren und unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce etwas eindickt.**
- 3. Inzwischen Schalotten hacken.**
- 4. Tofu / Poulet in Würfel schneiden.**
- 5. Erdnüsse fein hacken/mörsern oder kurz im Cutter zerkleinern.**
- 6. Frühlingszwiebeln in 3 cm lange Stängel schneiden.**
- 7. Reismudeln in kochendem Wasser ca. 10 Minuten quellen lassen, bis sie bissfest sind. Abgiessen und abtropfen lassen.**
- 8. Eier verquirlen.**
- 9. Öl in einer grossen Wok- oder Bratpfanne erhitzen.**
- 10. Crevetten kurz anbraten, herausnehmen.**
- 11. Schalotten und Tofu/Poulet begeben und ca. 5 Minuten anbraten.**
- 12. Nudeln begeben und kurz weiterbraten.**
- 13. Phad-Thai-Sauce begeben und weiterbraten, bis die Sauce etwas aufgesogen ist.**
- 14. Eier, die Hälfte der Sprossen, Frühlingszwiebeln und Chilipulver begeben.**
- 15. Crevetten wieder begeben.**
- 16. Unter Rühren ca. 5 Minuten fertig braten.**
- 17. Mit den restlichen Sprossen, den Erdnüssen und Limettenschnitzen servieren.**

## Limetten-Basilikum-Creme



- 4 Personen
- Ca. 30 Min
- Migusto

## Zutaten

- **100 g Zucker**
- **25 g gehackte Pistazien roh**
- **2 Limetten**
- **½ Bund Basilikum**
- **250 g Mascarpone**
- **100 g Magerquark**
- **2,5 dl Vollrahm**

## Zubereitung

- 1. 1/5 des Zuckers in einer Pfanne erhitzen, bis er karamellisiert.**
- 2. Pistazien dazugeben und mit dem Caramel mischen.**
- 3. Sofort auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.**
- 4. Karamellierte Pistazien hacken.**
- 5. Limettenschale abreiben und mit den Pistazien mischen.**
- 6. Für die Creme Limetten auspressen.**
- 7. Basilikumblättchen abzupfen. Limettensaft und Basilikum pürieren.**
- 8. Mascarpone, Quark und restlichen Zucker verrühren.**
- 9. Limetten-Basilikum-Saft durch ein feines Sieb zur Masse giessen und gut verrühren.**
- 10. Rahm steif schlagen und unter die Masse heben.**
- 11. Mit beiseitegestellten Limettenpistazien bestreuen und servieren**