

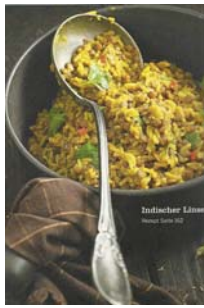
Kochabend vom 10. Januar 2012

Kudi Imgrüth

Käse-Wein-Süppchen



Indischer Linsenreis



Ingwer-Limetten-Tee



Piña Colada-Creme mit frischen Ananas



En guete

Käse-Wein-Süppchen

Vorspeise für 4 Personen

Zutaten:

- ½ EL Butter
- 20g getrocknete Tomaten
in Streifchen
- 2-3 Bundzwiebeln (Frühlingszwiebeln)
Zwiebel fein gehackt,
Grün in Streifen, beiseite gestellt
- 5dl Gemüsebouillon
- 2dl Weisswein
- 1½ TL Maizena
- 1dl Vollrahm
- 100g würziger Käse, gerieben
Pfeffer
- 2 getrocknete Tomaten, in Streifchen
zum Garnieren

Zubereitung

Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Tomaten und gehackte Zwiebeln ca. 3 Min. andämpfen. Bouillon und Wein dazugießen, aufkochen. Süppchen zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln. Maizena mit dem Rahm anrühren, unter Rühren mit dem Schwingbesen begeben, aufkochen. Käse begeben, unter Rühren in der heissen Flüssigkeit schmelzen lassen, nicht mehr kochen. Süppchen mit Salz und Pfeffer würzen.

Servieren

Käse-Wein-Süppchen in tiefe Teller verteilen, beiseite gestellte Zwiebelstreifen und Tomaten darüber streuen.

Indischer Linsenreis

Hauptgericht für 4 Personen

Zutaten:

ca. 1 cm	Ingwer
1	Chilischote
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 EL	Rapsöl
150g	braune Linsen
½ TL	gemahlener Kardamon
2 TL	Kurkuma
7dl	Gemüsebouillon
200g	Parfümreis
	Salz
½	Bund Koriander

Zubereitung

Ingwer fein reiben. Chili halbieren, entkernen und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Alles im Öl andünsten. Linsen und Gewürze begeben und bei kleiner Hitze mitdünsten, bis es duftet. Mit Bouillon ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen. Reis begeben und salzen. Bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Nach Bedarf Wasser nachgießen. Korianderblättchen abzupfen und unter den Linsenreis mischen.

Ingwer-Limetten-Tee

Ergibt 8 dl

Zutaten:

3-4 cm	Ingwer
8dl	Wasser
1	Limette
1 EL	Honig

Zubereitung

Ingwer ohne zu schälen in Scheiben schneiden. Wasser aufkochen. Ingwer begeben. Pfanne vom Herd ziehen und das Ingwerwasser 5-10 Minuten ziehen lassen. Limette auspresse. Saft zum Ingwertee geben, nach Belieben süßen. Am besten warm genießen.

Piña Colada-Creme mit frischen Ananas

6-8 Portionen

Ohne Schnaps zubereitet, schmeckt dieses Dessert auch Kindern sehr gut.

Zutaten:

5dl Ananassaft (aus Tetra-Pak)
3 EL Maizena
100g Zucker
250g Mascarpone
1-2 dl Malibulikör (Rum-Kokosnuss)
5 dl Rahm
1 frische Ananas

Zubereitung

1. Ananassaft, Maizena sowie Zucker in eine Pfanne geben und verrühren. Aufkochen und unter Rühren 2-3 Minuten kochen lassen. In die Schüssel giessen und 1 Stunde kalt stellen.
2. Mascarpone und Malibulikör verrühren und löffelweise unter die Ananascreme rühren
3. Den Rahm steif schlagen und unterheben. Die Creme nochmals kalt stellen.
4. Ananas vorbereiten: Zuerst das obere und untere Ende der Frucht, dann die Schale mit einem scharfen Messer wegschneiden. Das Fruchtfleisch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und das verholzte Innere ausstechen. Die Scheiben auf eine grosse Platte anrichten und separat zur gekühlten Piña Colada-Creme servieren.