



Der Kochclub

Kochabend vom 1. März 2013-02-28

Motto: **Karibien and Asien Curry for nice Peoples**



**Die
Abendchefs
Elio und Paul**



Der Kochclub



Der Name Curry wurde von der südindischen Kari-Sauce abgeleitet. Die europäische Gewürzmischung besteht aus 12-15 verschiedenen Zutaten, darunter Pfeffer, Chili, Koriander, Kardamom, Ingwer, Nelken, Bockshornklee, Muskatblüte und Kurkuma.

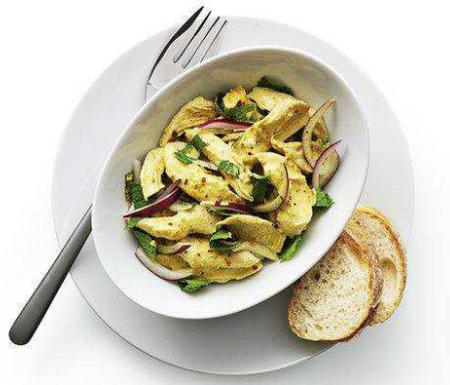


Achtung: Während der Lagerung verliert er schnell an Aroma und Farbe – daher dunkel aufbewahren!



Der Kochclub

Lauwarmer Poulet-Curry-Salat



Ergibt 6 Portionen

Umrechnen

Zutaten

- 1 l Hühnerbouillon
- 4 Pouletbrüstchen
- 4 EL Mayonnaise
- 1 EL Curry
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Weissweinessig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 rote Zwiebel
- 3 Zweige Pfefferminze

Bouillon aufkochen. Hitze reduzieren, Pouletbrüstchen ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen für die Salatsauce alle Zutaten von Mayonnaise bis und mit Sonnenblumenöl in einer Schüssel gut verrühren. Zwiebel und Pfefferminzblättchen in feine Streifen schneiden, begeben.

Pouletbrüstchen herausnehmen, leicht abkühlen lassen. Von Hand direkt zur Sauce in die Schüssel zupfen. Alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



CURRY Prawns



ZUTATEN: für 6 Personen

12 frische Garnelen
1,25 Olivenoil
2 Zwiebeln, gehackt
2 Knoblauch (China) gehackt
2 Esslöffel Currypulver
1 Tomate, gehackt
1/2 Paprika gehackt
1/4 TL Salz
schwarzer Pfeffer
1 1/2 Tassen Wasser
1 Tasse Basmati Reis

Zubereitung:

Reis zubereiten

Garnelen in Öl erhitzen. Currypulver dazu geben und weitere 2 Minuten braten braten.

Dann fügen Sie die Tomaten, Paprika, Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen dazu.

Mit Wasser ablöschen, reduzieren.

Bei Hitze 10 Minuten köcheln lassen oder bis die Garnelen gekocht sind.

Mit etwas Reis servieren. / Garnieren



Der Kochclub



Exotische Curry-Ananas auf Vanilleeis

Zutaten für 4 Personen

2 Ananas
2 El Butter
3 El Akazienhonig
1 Päckchen Vanillezucker
0,5 TL mildes Currypulver
frische Minze
Vanilleeis

1. Ananas dritteln. Das Fleisch sauber mit dem Messer rausschneiden. In Scheiben schneiden (ca. 1 cm) Die Schale der Ananas beiseite legen.
2. In einer Pfanne Butter, Honig, Zucker und Currypulver geben und alles erhitzen.
3. Sobald die Mischung anfängt zu karamellisieren die Ananasstücke zufügen und bei nicht zu starker Hitze gleichmäßig von beiden Seiten karamellisieren lassen.

Sollte das Karamellisieren zu schnell gehen – hat also die Ananas zwar schon Farbe angenommen, ist jedoch noch nicht gar – einfach etwas Wasser oder frisch gepressten Orangensaft zufügen. So beginnt das Ganze zu köcheln, und die Karamellisierung setzt erst wieder ein, nachdem die Flüssigkeit verdampft ist. Diesen Vorgang bei Bedarf mehrmals wiederholen.

4. Die heißen Ananasstücke auf die bereitgestellten Ananasschalen verteilen.
5. Mit dem in der Pfanne entstandenen Karamell-Ananas-Sud beträufeln und mit frischer, in Streifen geschnittener Minze bestreuen. Vanilleeis dekorativ daneben platzieren – los geht die Reise in den Orient