

177. Smørebød Kochsession



Grillabend bei Jost Hammer

29. August 2009

Reissalat mit Cashewkernen und grünen Erbsen

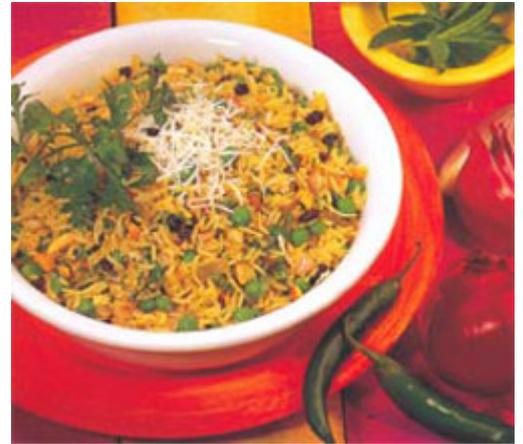
Zwetschgencreme mit Zimtrahm

Reissalat mit Cashewkernen und grünen Erbsen

Rezept für 6 Personen

Zutaten

300 g	Basmati- od. anderer Langkornreis (ich habe Basmati genommen)
40 g	Butter oder Ghee (ich habe Butter genommen)
100 g	Cashewkerne, geröstet u. grobgehackt
1 TL	Currypulver
200 g	Erbsen, frisch od. tiefgekühlt
60 ml	Erdnussöl
1 TL	gelbe Senfkörner
30 g	getrocknete Kokosstreifen, gehobelt
1-2 Stk.	grüne Chilischoten, feingehackt (keine gefunden, Chilipulver genommen)
50 g	kandierter Ingwer, in dünne Streifen
¼ Stk.	kleine rote Zwiebel, feingehackt
1 Stk.	Knoblauchzehe, zerdrückt
100 ml	Kokoscreme (ich habe Kokosmilch genommen)
2 TL	Kokosstreifen, gehobelt, zum Garnieren
1 EL	Koriander, gehackt
35 g	Korinthen
1 TL	Kreuzkümmel, ganze Körner (ich habe Kreuzkümmel-Pulver genommen)
½ TL	Kurkuma
1 EL	Minzeblätter, zerkleinert
½ TL	Salz



Zubereitung

Butter oder Ghee in einer gusseisernen Pfanne zerlassen und Kurkuma einrühren. Reis und Salz zufügen und 10-15 Sek. unter Rühren anbraten.

375 ml Wasser zugiessen. Auf höchster Stufe rühren, bis das Wasser kocht, dann Hitze drosseln und gut abgedeckt ca. 13 Min. köcheln lassen, ohne den Deckel zu entfernen. Pfanne vom Herd nehmen und 10 Min. mit geschlossenem Deckel ruhen lassen. Dann Deckel abnehmen und den Inhalt mit einer Gabel vorsichtig durchrühren. Erbsen zugeben, in eine grosse Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

2 TL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Senf- und Kreuzkümmelkörner einrühren. Wenn die Senfkörner aufzuplatzen beginnen (Vorsicht, die fliegen rum), Korinthen, Knoblauch, Chili und Currypulver zugeben. Gut verrühren, aber nicht bräunen.

Kokoscreme einrühren, vom Herd nehmen und in die Schüssel mit Reis und Erbsen geben.

Ingwer, Zwiebel, Kräuter und restliches Öl zugeben. Umrühren und mindestens 30 Min. beiseite stellen. Gehobelte Kokosstreifen und Cashewkerne erst kurz vor dem Servieren einrühren

Tipp

Reissalat wird oft noch besser, wenn man ihn ein wenig im Voraus zubereitet. Er kann bis zu 24 Std. im Voraus zubereitet werden, doch sollten Cashewkerne und gehobelte Kokosstreifen erst kurz vor dem Servieren zugegeben werden.

Anrichten

Mit gehobelten Kokosstreifen garnieren und servieren.

En Guete

Marcel

Zwetschgencreme mit Zimtrahm

Für 10 Personen

1,5 kg reife Zwetschgen
3 dl Rotwein
12 EL Zucker
Zimt-, und Nelkenpulver
500 g Mascarpone
5 dl Rahm, geschlagen

Zimtrahm:

3 dl Rahm, geschlagen
3 EL Puderzucker
1½ TL Zimtpulver

1 Zwetschgen entsteinen und in Schnitze schneiden, einige für die Garnitur beiseite stellen. Den Wein mit Zucker, Zimt-, und Nelkenpulver aufkochen, Zwetschgen beugeben und zugedeckt weich garen. Die Flüssigkeit einkochen, pürieren und abkühlen lassen.

2 Mascarpone und Rahm unter das Zwetschgenpüree ziehen. In einer Schale oder in Gläsern anrichten und kühl stellen.

3 Für den Zimtrahm den Rahm mit Puderzucker und Zimt mischen. In den Spritzsack geben und auf die Creme spritzen und mit feingeschnittenen Zwetschgen garnieren.

En Guete

Freddy