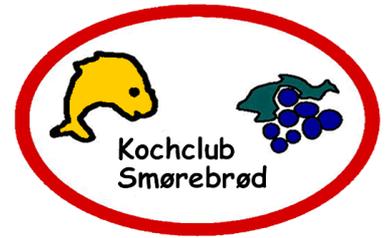


Smørebrød, Menü August 2019



New York, New York ...

**Süßkartoffel-Suppe mit rote Beete Relish und
Kichererbsen**

Waldorfsalat

Seeteufel New York Style

Ramen Burger Spezial

New York Style Cheesecake

Wein:

- *Amerikanischer Wein*

Das Rezept ist für 8 Personen ausgelegt.

Traditionelle Speisen in New York

Die New Yorker Küche ist seit jeher durch die hohe Anzahl von Einwanderern multikulturell geprägt. Ob europäische, afrikanische oder asiatische Küche, in den New Yorker Restaurants finden Sie bestimmt das passende. Nicht umsonst gilt New York als die **Restauranthochburg** Amerikas.

Darüber hinaus gibt es aber auch ein paar typische New Yorker Speisen:

Der **Bagel** und der altbekannte **Burger** gehören dazu. Aber auch der **Waldorf Salad**, benannt nach dem Hotel Waldorf-Astoria, in dem der Erfinder des Salats, Oskar Tschirky, als Chefkoch gearbeitet hat.

Sehr bekannt ist auch der **New York Cheesecake**, ein Käsekuchen, der aus einem Boden aus Butterkeksen und einer Käsemasse besteht. Einfach zubereitet wird er in vielen New Yorker Restaurants zusammen mit Kirsch- oder Himbeerkompott als Nachtisch angeboten.

Süßkartoffel-Suppe mit rote Beete Relish und Kichererbsen



Zutaten

Für die Kichererbsen:

1 Dose Kichererbsen (440g)
1 TL Currypulver, Salz, 1 El Öl

Für die Suppe:

1kg Süßkartoffeln
2 Knoblauchzehe
8 El Olivenöl, 100 ml Weisswein
800 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer, 2 Limetten, 400 ml Kokosmilch

Rote Bete Relish:

1 Rote Bete
6 g Ingwer
Fleur de sel
1 TL Orangenschale, 1 El Orange-Saft, 1 El Olivenöl

Zubereitung

Kichererbsen auf ein Sieb geben, gründlich abspülen und sehr gut abtropfen lassen, mit Curry, 1 TL Salz und Öl vermengen und in einer beschichteten Pfanne knusprig anrösten.

In der Zwischenzeit für die Suppe Süßkartoffeln schälen, in größere Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Knoblauch grob hacken. 2 El Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten, mit Weisswein auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen. Gemüsefond dazugeben, Kartoffeln zugeben und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Suppe bei mittlerer Hitze 25 Minuten kochen.

Inzwischen für das Relish Rote Bete schälen und in ca. 1 mm dünne Scheiben hobeln (mit Küchenhandschuhen arbeiten!), Scheiben in feine Streifen

schneiden. Ingwer in feine Würfel schneiden. Rote Bete mit Ingwer, Orangenschale und -saft, und Öl 2-3 Minuten mit den Händen weich kneten (mit Küchenhandschuhen arbeiten!).

Für die Suppe Limetten waschen, trocken tupfen, Schale fein abreiben und 8 EL Saft auspressen. Kokosmilch und Limettenschale zur Suppe geben und kurz aufkochen lassen. Suppe sehr fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Suppe mit dem Schneidstab kurz aufmixen und in vorgewärmten Schalen anrichten.

Mit je 1 EL Kichererbsen und Relish garnieren und mit je 1/2 EL Olivenöl beträufeln.

Restliche Kichererbsen und restliches Relish dazu servieren.

Waldorfsalat

<https://www.lecker.de/waldorfsalat-mit-granatapfel-4861.html>



Zutaten

- 5 EL Mayonnaise
- 3 EL Apfelsaft
- 2 TL flüssiger Honig
- 130 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer
- 1 Stk. Knollensellerie
- 3 EL Zitronensaft
- 4 säuerliche Äpfel (z. B. Elstar)
- 150 g Walnusskerne
- 1 Granatapfel
- 300 g Feldsalat

Zubereitung

Für die Salatsoße Mayonnaise, Apfelsaft und Honig verrühren. Sahne halbsteif schlagen und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sellerie schälen, waschen und in feine Stifte hobeln oder schneiden. Sofort mit Zitronensaft mischen. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und ebenso in feine Stifte hobeln oder schneiden. Sofort mit dem Sellerie mischen und unter die Mayonnaise heben.

Zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Walnüsse in einer trockenen Pfanne ca. 2 Minuten rösten. Herausnehmen und grob hacken. Granatapfel halbieren, in grobe Stücke brechen und die Kerne - herauslösen. Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern.

Waldorfsalat nochmals abschmecken. Feldsalat locker unterheben. Mit Nüssen und Granatapfel bestreuen.

Seeteufel New York Style

<https://www.zdf.de/verbraucher/volle-kanne/seeteufel-100.html>



Zutaten

8 Stk. Seeteufel
Saft und Abrieb einer unbehandelten Zitrone
40 g Butter
Würfel von 4 Schalotten, 2 kleine Fenchel, 4 abgezogenen Tomaten
4 Frühlingszwiebeln
3 EL Olivenöl
250 ml Kokosmilch
2 Msp. Safran, gemahlen
2 Zweig frischer Koriander
500 g Süßkartoffeln
Salz, Pfeffer
2 Schale rote Kresse

Zubereitung

Süßkartoffeln schälen und mit Rundausstecher Bällchen ausstechen. In leicht sprudelndem Salzwasser auf den Punkt kochen, abschütten, gut abtropfen lassen.

Schalottenwürfel in heißem Olivenöl glasig angehen lassen, Fenchelwürfel dazu geben.

Mit Kokosmilch auffüllen, Safran zugeben und kurz köcheln lassen. Röllchen von Frühlingszwiebeln, Würfel von abgezogenen Tomaten und gerebelten Koriander zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Seeteufelfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in aufgeschäumter Butter beidseitig sanft bei mäßiger Hitze braten. Mit Zitronensaft und -abrieb verfeinern.

Süßkartoffelbällchen in heißem Olivenöl kurz anschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse-Sauce als Bett auf Teller anrichten, Fischfilet daraufsetzen, roter Kresse garnieren. Kartoffelbällchen rundum mit ansetzen.

Ramen Burger Spezial

<https://littlecity.ch/ramen-burger-rezept-kochquatsch-1-mit-cielle-noire/>



Zutaten

6 Päckchen chinesische Instant Nudeln (für 3 Burger reichen 2 Pack)

16 Stk. Eier

Soja Sauce

etwas Ruccola

Sweet & Sour/Chili Sauce und Ketchup

Speck, Käse, Tomaten oder Gurken!

Burger:

1,6 kg Rinderhack (Rinderkamm)

3-4 Eier

getrocknete Tomaten

etwas Weissbrot

3 Zwiebeln

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Burger:

Die getrockneten Tomaten, Zwiebeln und das Weissbrot klein schneiden und mit Salz, Pfeffer, 4 Eiern und Hackfleisch vermischen. Falls die Masse noch zu weich ist, kann man mit mehr Weissbrot oder Paniermehl ausgleichen. Daraus Burger formen.

Nudeln mit den mitgelieferten Gewürzen kochen und abkühlen lassen.

Nudeln mit einem Ei mischen, in ein rundes Förmchen in der Grösse der Burger geben und 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Ca. 16 Esslöffel Ketchup mit 16 EL Sweet & Sour/Chili Sauce mischen.

Burger anbraten und danach mit etwas Soja Sauce beträufeln. Den Burger ziehen lassen.

Ramen Buns aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig auf beiden Seiten anbraten. Sie sollten aussen leicht knusprig und innen noch schön weich sein.

Zum Schluss noch das Spiegelei und wer mag den Speck anbraten.

Nun kann der Burger nach Belieben zusammengesetzt werden!

New York Style Cheesecake

https://ww2.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZE130515_0027A-80-de



Zutaten

Für den Boden:

150 g	Butterkekse
50 g	zerlassene Butter, abgekühlt
50 g	Macademia-Nüsse
2 Prisen	Fleur de Sel

Für den Belag:

400 g	Doppelrahm-Frischkäse (z.B. Philadelphia)
100 g	Zucker
2	Eier
1	Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur Samen
0,25 TL	Muskat
200 g	Cremé Fraiche
4 EL	Konfitüre (Himbeere oder Kirsche)

Zubereitung

Guetzli und Nüsse im Cutter fein mahlen oder in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wallholz fein zerstoßen, in eine Schüssel geben.
Butter und Fleur de Sel darunter mischen, auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen, mit einem Löffelrücken oder Glasboden gut andrücken, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen, kühl stellen.

Frischkäse, Eier, Zucker, Vanillesamen und Muskat in einer Schüssel verrühren. Masse auf dem Guetzliboden verteilen.

Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter ca. 5 Min. abkühlen.

Crème fraîche auf dem Kuchen verteilen. Konfitüre löffelweise darauf verteilen, mit einem Löffelstiel marmorieren.

Fertig backen: ca. 15 Min. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen, Formenrand entfernen, zugedeckt mind. 6 Std. kühl stellen