

Schaukochen am 25. Februar 2015

Asiakraut mit Pute und armer Ritter

6 Schalotten
20 g Ingwer
500g Putenfleisch
4 EL Öl
850 ml Sauerkraut
100 ml Weißwein
100 ml Kokosmilch
100 ml Passionsfruchtsaft
2 Zitonenblätter
1 St Zitronengras
Salz, Pfeffer, Zucker
1 Chilischote entkernen und klein schneiden
2 EL Butter

Ingwer und Schalotten schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Zitronengras waschen und in kleine Stücke schneiden, Zitronenblätter ein paar mal knicken, das ganze mit den Schalen vom Ingwer in etwas Wasser einkochen. Putenfleisch in kleine Flecken schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten umfüllen und an einen warmen Platz stellen. Schalotten und Ingwer mit etwas Salz und Zucker in der selben Pfanne mit Öl glasig anschwitzen, Sauerkraut, Weißwein, Kokosmilch und Passionsfruchtsaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 10 Minuten zugedeckt garen. Putenfleisch mit passiertem Gewürzsud und Chili unter das Sauerkraut heben und wieder erwärmen.

French Toast (Armer Ritter)

2 Eier
100 ml Sahne
100 g Emmentaler gerieben
Salz
Paprikapulver
2 El Butterschmalz
trockenes Brot
etwas Mehl zum melieren

2 Eier Käse, Sahne, Salz und etwas Paprikapulver in einer Auflaufform kräftig verquirlen. Brot zuerst in Mehl wenden dann in der Käsemasse.
Mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten

Walnuss - Apfel - Streusel mit Vanille – Sabayon

200 g Mehl
150 g Zucker
1/2 Vanilleschote
2 Msp. Zimt
100 g Butter

Für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten und anschließend zerbröseln.

50 g Walnüsse
1 Apfel

Apfel schälen und in Würfel schneiden und mit etwas Zitrone behandeln.
Die Streusel auf einem Blech mit den gehackten Walnüssen und Apfelwürfeln verteilen und ca. 10 min. bei 180°Grad backen.

Für die Vanillesabayon

4 Eigelbe
50 g Zucker
1 Vanilleschote Mark
150 ml Weißwein

Für die Sabayon die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillemark in einen Schlagkessel geben und mit einem Schneebesen über ein heises Wasserbad dick schaumig schlagen. Die Schüssel von der Hitze nehmen und noch kurz weiter schlagen, damit das Ei nicht stockt.