



**B E A N S**

. . . . . w i r k o c h e n

## Dinner for Ten



- das Menu - "*The same procedure as every year*"
- Mulligatawny-Suppe (Hühnchen-Curry-Suppe)
- Krosser Schellfisch mit marinierten Kartoffeln
- Gefüllte Hühnerbrust auf Minz-Erbsenpüree
- Exotischer Obstsalat mit Rotwein-Eiscreme
- die Getränke - Sherry, Weisswein, Champagner und Portwein

# Mulligatawny-Suppe (Hähnchen-Curry-Suppe)

## Zutaten für die Brühe (für 4 Personen):

- 2 Hähnchen
- 1 geschälte und geviertelte Zwiebel
- 2 geschnittene Karotten
- 1 geschälte Stange Sellerie
- 1/2 Stange Porree
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 TL Pfefferkörner



Die Hühnerbrüste aus den Hähnchen heraustrennen und für das Hauptgericht (Gefüllte Hühnerbrust auf Minz-Erbsenpüree) beiseite stellen. Hähnchen samt Innereien und alle weiteren Zutaten in einen großen Kochtopf geben. Mit kaltem Wasser bedecken und 45 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch den Schaum abschöpfen. Suppe durch ein Sieb gießen, das Fleisch von den Hühnerbeinen lösen, in Würfel schneiden und zur Seite legen.

## Zutaten für die Suppe (für 4 Personen):

- 1 geschälte, klein gehackte Zwiebel
- 4 geschälte und zerdrückte Zehen Knoblauch
- 100 g eingeweichte Linsen
- 1/4 TL Samen vom Kreuzkümmel
- 2 Nelken
- 1 cm frischer geschälter und gehackter Ingwer
- 1/2 gehackte Peperoni
- 1 EL Currypulver
- 1 klein geschnittener Apfel
- 50 g frische geschälte und klein geschnittene Ananas
- 1/2 EL Tomatenmark
- 2 EL Mango-Chutney
- 1 l Hühnerbrühe
- 400 ml Kokosmilch
- glatte fein gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- ein wenig Öl

Die Linsen zwei Stunden lang einweichen. Kreuzkümmel, Nelken, Peperoni und Ingwer in einen Mörser geben und zu einem Mus zermahlen. Zwiebel in Öl weich und glasig anschwitzen, Knoblauch hinzufügen und eine weitere Minute mitschwitzen. Gewürze und Currypulver dazugeben und zwei Minuten erhitzen. Tomatenmark, Apfel, Ananas, Mango-Chutney, Linsen und Hühnerbrühe hinzufügen und köcheln, bis die Linsen gar sind. Pürieren, durch ein grobes Sieb geben und abschmecken.

Suppe erhitzen, die Hälfte der Kokosmilch und das gewürfelte Hähnchenfleisch dazugeben. Das Ganze in eine Schüssel füllen und mit der restlichen Kokosmilch beträufeln.

### **Zutaten Zwiebel-Bhajis (frittierte Zwiebelbällchen):**

- 1 geschälte Zwiebel
- 2 geschälte und zerdrückte Zehen Knoblauch
- 1/4 TL Koriandersamen
- 1/4 TL getrocknete Chilischoten
- 50 g Weizenmehl
- 1 EL Backpulver
- Frittierfett

Frittiergerät auf 180 Grad erhitzen, die eine Hälfte der Zwiebel würfeln, die andere in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten kräftig verrühren, dabei den Saft aus den Zwiebeln pressen. Die Mischung zu kleinen Bällchen formen und goldbraun frittieren.

Zwiebel-Bhajis in die Suppe geben und mit Petersilie bestreuen.

# Krosser Schellfisch<sup>(Dorsch Familie)</sup> mit marinierten Kartoffeln

## Zutaten für die marinierten Kartoffeln (4 Portionen):

- 400 g neue Kartoffeln
- 1 fein geschnittene Zehe Knoblauch
- 3 fein geschnittene Schalotten
- 150 ml Weißwein-Essig
- 400 ml Olivenöl



Kartoffeln mit Schale kochen und pellen. In Scheiben schneiden und in einen tiefen Behälter stapeln. Knoblauch, Schalotten, Essig und Olivenöl in einem Topf erwärmen, über die Kartoffeln gießen und 24 Stunden ziehen lassen.

## Zutaten für den Petersilien-Schaum:

- 5 geschälte und zerdrückte Zehen Knoblauch
- 300 ml Hühnerbrühe
- 100 ml Crème fraîche
- 1/2 Bund grob gerupfte glatte Petersilie
- Salz
- gemahlener Pfeffer

Hühnerbrühe mit Knoblauch kochen und auf die Hälfte reduzieren; Crème fraîche hinzufügen und noch einmal auf die Hälfte reduzieren. Petersilie in kochendem Wasser für 30 Sekunden blanchieren, anschließend in Eiswasser tauchen. Ausdrücken und der Brühe zufügen, für zwei Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann fünf Minuten auf höchster Stufe mixen, durch ein feines Sieb geben. Um den Schaum zu bilden, mit einem Pürierstab noch einmal schaumig schlagen.

## Zutaten für Fisch und Gemüse:

- 4 Schellfischfilets (Dorsch Familie)
- 2 große rote Paprika
- 2 große weiße Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Thymian
- Olivenöl

Paprika und Zwiebeln in Scheiben schneiden, Zwiebeln in wenig Olivenöl anschwitzen, bis sie weich sind. Die Paprika hinzufügen und zehn Minuten garen, bis das Gemüse weich ist. Knoblauch und Thymian zusammen mit dem Tomatenmark hinzufügen, köcheln lassen. Die Mischung mit etwas Olivenöl auflockern.

Fischgräten entfernen. Wenig Olivenöl in eine kalte beschichtete Pfanne geben. Die gewürzten Filets mit der Haut nach unten braten, bis die Haut sehr kross ist. Wenden und zwei Minuten in den Ofen (180 Grad) geben, bis sie gerade gar sind.

Die Kartoffeln vorsichtig erwärmen und in der Mitte eines Tellers platzieren. Darauf die Zwiebeln und Paprika sowie den gebratenen Schellfisch geben. Mit warmem Petersilien-Schaum und nach Geschmack mit einer kleinen Salatgarnitur mit Zitronendressing servieren.

# Gefüllte Hühnerbrust auf Minz-Erbsenpüree

## Zutaten für die Hühnerbrust (für 4 Portionen):

- 4 Hühnerbrüste
- 100 g blanchierter und grob gehackter Spinat
- 200 g Ricotta
- 2 Eigelb
- 8 Scheiben dünn geschnittener Bauchspeck
- 160 g geschälte, schräg geschnittene Minikarotten
- 1 geschälte und zerdrückte Knoblauchzehe
- 100 ml Orangensaft
- 50 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer



Den Bauchspeck (alternativ: Pancetta) auf ein Backblech legen, mit Pergament-Papier abdecken, obendrauf ein weiteres Backblech legen. Zwei Stunden im Ofen bei 80 Grad garen, bis der Schinken trocken und brüchig ist.

Mit einem langen Messer eine tiefe Tasche in die Hühnerbrüste schneiden. Ricotta mit Spinat und Eigelb vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Hühnerbrüste füllen. Verschließen, beide Seiten mit wenig Öl einstreichen und bei 200 Grad circa zehn Minuten im Ofen garen. Knoblauch in wenig Öl erhitzen, bis er glasig ist. Karotten, Orangensaft, Salz und Pfeffer hinzufügen und bissfest dünsten.

## Zutaten für die Chorizo-Soße:

- 50 g geschälte und fein gehackte Zwiebeln
- 2 geschälte und zerdrückte Zehen Knoblauch
- 100 g scharfe, dünn geschnittene Chorizo
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml Hühnerbrühe
- 100 ml Crème fraîche
- 1/4 Bund feingeschnittener Schnittlauch
- wenig Öl
- Salz

Zwiebel in Öl anschwitzen, bis sie glasig ist. Knoblauch hinzufügen und zwei Minuten weiter erhitzen, Chorizo-Wurst hinzufügen und zwei Minuten erhitzen, dann Tomatenmark, Hühnerbrühe und Creme fraiche hinzufügen. Auf kleiner Flamme fünf Minuten garen, anschließend mindestens fünf Minuten pürieren. Durch ein Sieb passieren und abschmecken.

### **Zutaten für das Minz-Erbsenpüree:**

- 25 g klein geschnittene Zwiebeln
- 200 g tiefgefrorene Erbsen
- 1 geschälte Zehe Knoblauch
- 200 ml Sahne
- 200 ml Weißwein
- 1 TL Minze

Zwiebeln circa zwei Minuten anschwitzen, den zerdrückten Knoblauch hinzufügen und eine Minute weiter erhitzen. Wein hinzufügen und auf die Hälfte reduzieren. Sahne hinzugeben und einkochen, bis die Flüssigkeit eindickt. Mit den Erbsen und der klein geschnittenen Minze vermischen und grob pürieren.

### **Anrichten:**

Minz-Püree auf Tellern anrichten. Die Hühnerbrust in Scheiben schneiden, auf das Püree legen und mit den Karotten umgeben. Drumherum die Chorizo-Soße arrangieren und zum Schluss mit dem getrockneten Bauchspeck garnieren.

# Exotischer Obstsalat mit Rotwein-Eiscreme

## Zutaten für den Obstsalat (für 4 Personen):

- Jasminteeblätter
- 2 sehr feine Streifen aus der Schale einer Limone
- 25 g Zucker
- 20 ml Limonensaft
- 225 g Ogen- oder Galia-Melone
- 225 g Wassermelone
- 1 kleine Papaya
- 1 kleine Mango
- 125 g frische Ananas
- 2 kleine Bananen
- 2 Passionsfrüchte
- zum Dekorieren: Limonenschale und frische Minzblätter



Zuerst den Sirup zubereiten: Jasminteeblätter in eine kleine Schüssel legen und mit 150 Milliliter kochendem Wasser übergießen, zehn Minuten ziehen lassen. Teeblätter entfernen und den Tee in einen kleinen Topf gießen. Limonenschale, Limonensaft und Zucker hinzugeben und vorsichtig erhitzen. Dabei rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Fünf Minuten köcheln, vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Die Kerne aus beiden Melonenstücken herauslöfeln, vorsichtig die Schale entfernen. Das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Papaya halbieren, die Kerne auslöfeln, dann schälen und in Scheiben schneiden. Die Mango entlang des Kernes an beiden Seiten schneiden, dann das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und zuletzt die Haut entfernen. Das Fruchtfleisch um den Kern in Stücke schneiden. Die Ananas in der Mitte ausstechen und vierteln. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Das gesamte Obst in einer Schale anrichten, Passionsfrüchte halbieren und untermengen. Sirup hinzufügen.

**Angepasstes Rezept von unserem Spezialisten Elmar!** Das Original siehe weiter unten.

## Zutaten für die Rotwein-Eiscreme:

- 750ml Rotwein
- 250g Zucker
- 500ml Vollrahm
- 6 Eigelb
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Vanille Stange



500ml Rotwein mit Nelken und Zimt in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Restlichen Rotwein hinzufügen und abkühlen lassen auf Raumtemperatur. Vanille Stange ausdrücken und zugeben, gut verteilen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und vorsichtig unterrühren. Rahm steif schlagen und ebenfalls unterziehen. Alles homogen mischen und in die Eismaschine geben. Gefrieren.

### **(Wer das Original will, aber Achtung!)**

#### **(Zutaten für die Rotwein-Eiscreme:**

- 675 ml Rotwein
- 200 g Zucker
- 320 g Butter
- 6 Eigelb
- 2 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Vanille-Stange

500 Milliliter Rotwein mit Nelken und Zimt in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Restlichen Rotwein hinzufügen und auf 60 Grad erhitzen. Butter mit Handquirl weichschlagen und mit Zucker, Vanillemark, Eigelb und Rotwein vermischen. Im Wasserbad (Temperatur nicht über 85 Grad) schlagen. Wenn die Mischung leicht angedickt ist, in einer Schale mit Eiswasser auf circa 20 Grad abkühlen. In eine Eismaschine oder ins Gefrierfach geben.)

#### **Anrichten:**

Den Obstsalat in edlen Gläsern mit der Rotwein-Eiscreme servieren. Mit Zesten (sehr feine Streifen aus der Schale) einer Limone und einem Minzblatt dekorieren.