

FELICITAS THEN



TASTE THE WORLD

Die besten Rezepte von meinen kulinarischen Reisen

Fotografie: grossmann.schuerle

CHRISTIAN



GREEN BOWL MIT CAESAR-DRESSING UND POCHIERTEM EI

4 PERSONEN
30 MINUTEN

DRESSING

½ unbehandelte Zitrone
3 EL Joghurt
2 EL Mayonnaise
1 Spritzer Weißweinessig
3 Sardellen
1 TL Zucker
80 g Parmesan, fein gerieben
1 Knoblauchzehe (optional)
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

BOWL

200 g Hirse
Gemüsebrühe zum Kochen der Hirse
250 g grüner Spargel
150 g frische Erbsenschoten oder TK-Erbesen
2 Miniromanasalate
2 Stangen Staudensellerie
⅓ Salatgurke
1 EL Olivenöl
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 Eier
3 EL Weißweinessig
2 EL Buchweizen

- 1 Für das Dressing die Zitrone waschen, trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem Joghurt, der Mayonnaise, dem Essig, den Sardellen, dem Zucker, dem Parmesan und nach Belieben mit dem Knoblauch fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Für die Bowl die Hirse nach Packungsanweisung in Gemüsebrühe garen. Den Spargel waschen, die unteren Enden schälen. Die Erbsenschoten waschen. Den Salat waschen, vom

Strunk befreien und die Blätter klein zupfen. Den Sellerie waschen, gegebenenfalls entfädeln und in sehr feine Scheiben schneiden. Die Gurke waschen, putzen und mit Schale in Scheiben schneiden.

3 Den Spargel im Olivenöl in einer Pfanne al dente braten oder grillen, salzen und pfeffern. Die Erbsen in kochendem Salzwasser blanchieren und kalt abschrecken.

4 Für die pochierten Eier reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Essig zugeben, das Wasser leicht köcheln lassen. Die Eier jeweils in ein kleines Glas schlagen. Die Eier nacheinander vorsichtig in das Wasser gleiten lassen und darin 3–4 Minuten wachweich garen. Die Eier mit einem Schöpflöffel herausheben, kurz auf Küchentuch abtropfen lassen, salzen, pfeffern und auf einen warmen Teller legen.

ANRICHTEN

Die Hirse in Schalen verteilen und das Gemüse und die Eier darauf anrichten. Mit Dressing und mit Buchweizen bestreuen und servieren.



CORN CHOWDER – CREMIGE MAISSUPPE

Corn Chowder

4 PERSONEN
30 MINUTEN

CORN CHOWDER

1 Zwiebel
1 rote Chilischote
2 Dosen Mais (je ca. 300 g Abtropfgewicht) oder 600 g gefrorener Mais
1 EL Butter
1 EL Mehl
400 ml Gemüsebrühe
½ unbehandelte Zitrone
1 Prise gemahlener Kreuzkümmel
1 große Prise gemahlene Kurkuma
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Zucker
200 ml Sahne
rauchiger Whisky

ANRICHTEN

1 Stängel glatte Petersilie
4 TL Crème fraîche
Bacon Cookies (siehe nachfolgendes Rezept)

- 1 Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Chilischote waschen, nach Belieben entkernen und fein würfeln. Den Mais im Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Mais und die Chilis dazugeben und kurz mitbraten, 4 EL für die Garnitur beiseitestellen.
- 2 Die Zwiebel-Mais-Mischung mit dem Mehl bestäuben, alles gut vermischen. Die Gemüsebrühe dazugießen, verrühren und aufkochen lassen.
- 3 Die Zitrone waschen, trocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Suppe mit Kreuzkümmel, Kurkuma, Salz, Pfeffer, Zucker, etwas Zitronensaft und -abrieb würzen. Etwa 10 Minuten bei mittlerer Temperatur kochen lassen. Dann die Sahne

dazugeben, mit Whiskey abschmecken und alles fein pürieren. Nach Belieben die Suppe durch ein feines Sieb streichen, dann wird sie besonders zart.

ANRICHTEN

Die Suppe in Schalen anrichten und mit der Zwiebel-Mais-Mischung garnieren. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, darüber zupfen und nach Belieben 1 EL Crème fraîche daraufgeben. Die Bacon Cookies (siehe folgendes Rezept) separat dazu servieren.

Bacon Cookies

CA. 20 STÜCK
30 MINUTEN
+ 30 MINUTEN KÜHLZEIT

BACON COOKIES

1 Zwiebel
8 Scheiben Bacon
170 g weiche Butter
2 EL Zucker
1 TL Salz
2 Eier
100 g Parmesan
250 g Mehl
1 TL Backpulver
2 TL frische Thymianblättchen
1 TL Chiliflocken
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- 1 Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett rösten, aus der Pfanne nehmen, leicht abkühlen lassen und mit den Fingern zerbröseln. Die Zwiebeln im Bacon- Bratenfett anschwitzen und zu den Bacon-Bröseln geben.
- 2 Die Butter, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben und einige Minuten mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Den Parmesan fein reiben und mit dem Mehl, dem Backpulver, dem Thymian, den Chiliflocken, etwas Pfeffer und der Bacon-Zwiebel-Mischung kurz unter den Teig rühren. Den Teig auf Frischhaltefolie zu 5 cm dicken Rollen formen, jeweils einwickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.
- 3 Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Von den Teigrollen etwa 5 mm breite Scheiben abschneiden, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwa 12–13 Minuten goldbraun backen.