





»VERLORENES FINDEN«-FONDUE

Kelly Quinn, Hannah Parker-Kent und Darbie O'Brien wollen unbedingt den verlorenen Hund Cowboy finden, denn eigentlich sollte Kelly auf ihn aufpassen.

Nachdem sie vom Fondue gegessen haben, finden sie so viele verlorene Gegenstände, dass sie alles zu den Nachbarn zurückbringen können. Auch Cowboy kehrt wieder zurück.

4 Portionen

350 g Schweizer Käse (z. B. Emmentaler)

350 g Gruyère-Käse

1 Knoblauchzehe (halbiert)

1 EL Zitronensaft

1 Prise Muskatnuss

2 TL gemahlene Senfkörner

etwas nachtblühender Fenchel

1. In einem Fonduetopf Käse, Knoblauch, Zitronensaft, Muskatnuss und Senf vermengen. Topf erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.
2. Den nachtblühenden Fenchel darüberstreuen. Zum Dippen nimmst du Karotten, Brokkoli oder Brot.

Tipp:

Den nachtblühenden Fenchel gegen gemahlene Fenchelsamen austauschen. Wem die Konsistenz zu dick ist, der erhitzt 500 ml Buttermilch im Fonduetopf und rührt 200 g Frischkäse dazu. Danach kommen Käse, Knoblauch, Zitronensaft, Muskatnuss und Senf dazu. Jetzt kannst du die Käsesoße mit 1 EL Speisestärke andicken. Wer keine gemahlene Senfkörner zur Hand hat, kann problemlos auch 2 EL Dijonsenf nehmen.

FOTOGRAFISCHES-GEDÄCHTNIS-SUPPE

Die Fotografisches-Gedächtnis-Suppe sollte dabei helfen, herauszufinden, wie Oma Quinn verflucht wurde. Wäre das nicht toll, ein fotografisches Gedächtnis zu haben und nie wieder etwas zu vergessen?

4 Portionen

500 g Reismudeln
1 TL Öl
2 Zwiebeln
5 cm Ingwer
1 l Rinderbrühe
½ TL livonischer Sternanis (gemahlen)
½ TL taurische Koriandersamen (gemahlen)
5 TL Fischsoße
2 Chilischoten
1 Prise Nelken (gemahlen)
1 Bund frischer Koriander
½ Bund Thai-Basilikum
1 Limette

1. Reismudeln nach Packungsanweisung zubereiten und zur Seite stellen.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln häuten, in Streifen schneiden und im Öl glasig anbraten. Ingwer reiben und zugeben.
3. Brühe zugießen. Sternanis und Koriandersamen zugeben und alles auf mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.
4. Fischsoße hinzufügen und Sternanis herausnehmen. Chilischote klein schneiden und 5 Minuten mitköcheln lassen. Mit etwas Nelkenpulver abschmecken.
5. Reismudeln auf 4 Schüsseln verteilen und mit der Suppe aufgießen. Koriander und Basilikum grob hacken und auf die Suppe geben. Limette in Spalten schneiden und je nach Geschmack etwas Limettensaft auf die Suppe träufeln.

Tipp:

Den livonischen Sternanis und taurischen Koriandersamen kannst du gegen handelsüblichen Sternanis und Koriandersamen austauschen.