

## Zitronengras-Kokos-Schaumsuppe mit Muschel-Praline im Panco-Mantel

### **Zutaten:**

1 l Kokosmilch  
0,3 l Gemüsebrühe  
0,2 l Sahne  
0,2 l Milch zum Schäumen  
5-7 Stangen Zitronengras  
Saft von 2 Orangen  
Sellerie, Möhren, Lauch, Zwiebel  
Chilischote nach Belieben  
Mangomark oder frische Mango für die Süße  
Prise Zucker, Salz, Pfeffer  
Rapsöl zum Ausbacken  
4-6 Muscheln (Miesmuscheln oder andere)  
Mehl, Panco-Paniermehl, 1-2 Eier

### **Zubereitung:**

Das Suppengemüse waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Anschließend in einem Topf mit etwas Rapsöl anschwitzen. Mangomark und Chilischoten hinzufügen. Durch das Schlagen mit der stumpfen Seite eines Messers treten Saft und das Aroma aus dem Zitronengras heraus. Nun das aromareiche Zitronengras ebenfalls in den Topf geben. Weitere 3-4 Minuten anschwitzen. Mit Kokosmilch, Orangensaft, Brühe und Sahne auffüllen, ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Während die Suppe kocht, werden die Pralinen zubereitet. Dafür die Muscheln am seitlichen Muskel von der Schale entfernen, die Muscheln panieren: Mehl-Ei-Pancopaniermehl und in Rapsöl ausbacken. 3-5 Minuten sind ausreichend, damit die Muschel gar und nicht zu trocken wird. Man nutzt am besten einen Thermometer, damit die Temperatur des Öls im Auge behalten werden kann und bei 160°C liegt. Wenn die Suppenzutaten weichgekocht sind, die Suppe pürieren und abschmecken. Zum Schluss die Suppe passieren. Kurz vor dem Servieren die Milch hinzugeben und aufschäumen. Dekorativ in einer Suppentasse / einem Suppenteller anrichten. Die Praline kann sowohl aufgespießt, als auch in die Suppe gegeben werden, wobei sie leider ihre Knusprigkeit verliert.

## Fruchtiges Fischcurry mit Seeteufel, Green Shell Muscheln, Black Tiger-Prawns Pecannüssen, Chili, Bananen, Ingwer, Limone mit Gewürzreis, Nelke und Sternanis

### Zutaten:

100 g Seeteufel  
100 g Green Shell Muscheln  
100 g Black Tiger Garnelen  
30 g Pecanüsse grob zerhackt  
Chilischote, Ingwer nach Belieben  
Limonenabrieb  
1 Zwiebel  
100 g Zuckerschoten  
50 g Gelbe Currypaste (oder Currypulver)  
1-2 Bananen  
300 ml Kokosmilch, 100 ml Sahne  
400 ml Leichte Gemüsebrühe  
200-250 g Langkornreis  
Nelke, Zimt, Anis nach Belieben  
Etwas Butter  
Fein geschnittene Petersilie und /oder Koriander  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker, Honig, Rum

### Zubereitung:

Den Seeteufel in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Das Muschelfleisch von der Schale entfernen, abwaschen. Garnelen pulen, den Darm herausschneiden und 2-3-mal quer durchschneiden. Den Fisch, die Muscheln und die Garnelen beiseite stellen. Die Zwiebel schälen und in feine kleine Würfel schneiden. Anschließend die Zwiebelwürfel in etwas Butter anschwitzen, Currypaste hinzufügen, weiterschwitzen. Mit Brühe, Sahne und Kokosmilch auffüllen. Einmal aufkochen und auf mittlerer Hitze leicht reduzieren lassen. Ingwer schälen und fein schneiden. Chilischoten entkernen und klein schneiden. Ingwer und Chili zu dem Saucenansatz geben. Bananen schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in die Sauce geben. Weitere 10 min. köcheln lassen.

Den Reis abkochen (5-7 Nelken, 1 Sternanis und 1 Zimtstange ins Kochwasser geben, nach dem Kochen wieder herausnehmen). Zuckerschoten in Streifen schneiden. Den Fisch, die Muscheln und die Garnelen in etwas Butterschmalz anbraten und zusammen mit den Zuckerschoten in die Sauce geben. Mit Limonenabrieb verfeinern. Mit Salz, Pfeffer, Honig, etwas Rum abschmecken. Den fertig gekochten Reis in einem Topf mit etwas Zimt verfeinern. Abschmecken und mit einem kleinen Stück Butter abglänzen. Nun den Reis in eine Tasse geben und auf den Teller setzen. Das Fischcurry daneben geben, mit fein geschnittener Petersilie und grob gehackten Pecanüssen vollenden.

## Dorade im Ganzen gegart mit gegrillten Minimaiskolben, Süsskartoffeln und Apfel-Tomaten-Chutney

### Zutaten:

2-3 Ganze Fische (je nach Größe)  
4 Minimaiskolben p.P.  
4-6 mittelgroße Süßkartoffeln  
Gewürze, Kräuter  
Zitrone, Orange  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Honig  
Butter, Olivenöl  
2-3 cl Orangenlikör  
Apfel-Tomaten Chutney:  
300 g Äpfel geschält, in grobe Würfel geschnitten  
300 g reife Tomaten, abgezogen, entkernt und grob gewürfelt  
1 Zwiebel geschält und in grobe Würfel geschnitten  
0,2 l Essig  
100 g Rohrzucker  
Etwas frischer Ingwer, fein gerieben oder gehackt  
Eingelegte Pfefferkörner

### Zubereitung:

Als erstes das Chutney ansetzen. Dafür alle Zutaten in einen großen Topf geben, vermengen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Apfel-Tomatenmischung unter häufigem Rühren, etwa eine halbe Stunde köcheln lassen bis die Masse eingedickt ist.

Während das Chutney köchelt, den Ofen auf 130°C vorheizen. Den Snapper säubern, schuppen und die Flossen entfernen. Mit Zitronensaft, Orangenabrieb, Olivenöl, Gewürzen und gezupften Kräutern einreiben. Den Fisch im Ofen garen. Je nach Größe nimmt der Garvorgang zwischen 25-35 min. in Anspruch.

Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden. Eine Pfanne vorheizen. Die Kartoffelwürfel in der Pfanne kurz anbraten, damit diese Farbe bekommen. Zum Schluss mit etwas Orangenlikör beträufeln und Honig verfeinern. Die angebratenen Kartoffeln auf ein gebuttertes Blech geben, abschmecken und zusammen mit dem Fisch garen. Kurz bevor die Kartoffeln und der Fisch gar sind, die Minimaiskolben waschen und in einer heißen Pfanne kurz schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Chutney, die Süßkartoffelwürfel und die Maiskolben auf dem Teller servieren. Den Fisch auf einem großen Teller dekorativ präsentieren.

## Papaya-Ingwer-Eis mit geschmolzener Schokolade

### dazu lauwarmer Passionsfrucht-Minz-Espuma

#### Zutaten:

200 g Dunkle Schokolade

#### Für das Eis:

330 g Milch

90 g Sahne

1 Vanilleschote

130 g Zucker

4 Eigelb

Fruchtfleisch von 2 mittelgroßen Papaya (ca. 200 g)

Ingwer nach Belieben

#### Für 1l Espuma-Flasche:

200 g Passionsfruchtmark

½ Bund Minze

500 ml Schlagsahne

50-100 g Zucker (nach Belieben)

2 cl Martini

1 Gaskapsel

1 Eigelb

#### Zubereitung:

Eis: Milch, Sahne, kleingeschnittene Ingwerstücke und die halbierte Vanilleschote aufkochen, kurze Zeit ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren. Eigelb mit dem Zucker kräftig aufschlagen, bis die Masse schaumig-hell ist. Die heiße Milch mit der Sahne unter die Eigelb-Zuckermischung geben und zur Rose abziehen. Zum Schluss die Papayastücke hinzufügen und den Anweisungen der Eismaschine folgen.

Espuma: Zucker schmelzen lassen, mit Martini auffüllen. Minzblätter von dem Stängel abzupfen und zum Zucker geben. Die Stängel in die Sahne geben und auf 80°C erhitzen, 30-40 min. ziehen lassen. Zum Schluss das Eigelb hinzufügen. Anschließend die Stängel aus der Sahne herausnehmen, die Sahne in die Zucker-Minzmischung geben und das ganze pürieren. Durch ein Haarsieb passieren, so dass die Minzreste komplett entfernt werden können. Sahne mit Passionsfruchtmark vermengen und in die Espumafflasche füllen. Gaskapsel eindrehen, einmal shaken und ins ca. 50°C heiße Wasserbad stellen.

Schokolade schmelzen.

Zum Servieren tiefe Teller nehmen. Geschmolzene Schokolade auf 4-6 Teller verteilen, darauf Nocke Eis setzen und außen rum das lauwarmer Espuma geben. Mit Kokosflocken und / oder Mandelblättern dekorieren.