



TANJA GRANDITS

Aroma pur Meine fröhliche Weltküche



Sämtliche Rezepte sind, je nach Menügrösse,
für 4–6 Personen berechnet

3. Auflage, 2011

© 2007

AT Verlag, Baden und München

Fotos: Michael Wissing

Lithos: Vogt-Schild Druck, Derendingen

Druck und Bindearbeiten: Rotolito Lombarda, Pioltello

Printed in Germany

ISBN 978-3-03800-324-3

www.at-verlag.ch

Inhalt

7	Basilikum
21	Pfefferminze
33	Chili
47	Lavendel
59	Rosen
73	Ingwer
85	Limetten
98	Koriander
113	Zitronengras
127	Kreuzkümmel
139	Wasabi
153	Safran
165	Zimt
179	Vanille
191	Honig
204	Rezeptverzeichnis



Basilikum

Basilikum ist für mich der Inbegriff von Sommer, Sonne und Wärme. Im Jahrtausendsommer 2003 wucherten auf meiner Terrasse zwanzig verschiedene Sorten Basilikum zu riesigen Büschen – Welch ein Paradies für mich!

Die Pflanze ist hauptsächlich in Indien, Asien und in den Mittelmeerländern verbreitet und hat dort auch in der Küche eine lange Tradition. Das nach seiner griechischen Bezeichnung »königliche« Kraut ist übrigens kulturgeschichtlich interessant: In Indien gilt es als heilig und wurde rituell benutzt, und auch am Grab Jesu soll nach der Überlieferung ein Basilikumbusch gestanden haben.

Es gibt von der Pflanze über hundert Sorten mit Aromen, die von süß über nelkenartig bis zu beissend scharf reichen. Bei uns sind der gewöhnliche Mittelmeerbasilikum, griechischer, Zitronen- und Thaibasilikum am bekanntesten. Die meisten Basilikumarten sind einjährig und brauchen viel Wärme und Sonne, um zu gedeihen; heute werden jedoch zunehmend auch mehrjährige, afrikanische und asiatische Arten angeboten.

Am besten schmeckt Basilikum frisch geerntet. Die Blätter sollten nicht gehackt, sondern mit einem scharfen Messer in Streifen geschnitten werden. Beim Hacken werden die Fasern der Blätter zu sehr gequetscht, und es geht zu viel des kostbaren Pflanzensaftes verloren. Wenn Basilikum mitgekocht wird, sollte er erst am Ende der Kochzeit hinzugefügt werden, damit er seine schöne grüne Farbe und sein unvergleichliches Aroma behält.

Wozu passt Basilikum am besten? Zu Tomaten – natürlich – ebenso wie zu allen anderen Sommergemüsen. Aber auch zu Käse, Zitrusfrüchten, Fisch und Krustentieren. Und selbst Desserts kann er eine sehr interessante Note geben, wie das Beispiel des Erdbeer-Basilikum-Parfaits mit süßem Pesto auf Seite 18 zeigt.

Basilikumöl

100 g Basilikumblätter
200 ml Olivenöl

Die Basilikumblätter in kochendem Wasser 10 Sekunden blanchieren. Abgiessen, in Eiswasser abschrecken und gut ausdrücken. Die Basilikumblätter mit dem Olivenöl im Mixer fein pürieren. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag das Öl durch einen Kaffeefilter passieren. Gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Das Öl eignet sich gut für Salate und Gemüse, über Suppen, gegrillten Fisch und gegrilltes Fleisch geträufelt sowie zur Verzierung von Tellern.



Basilikum-Gorgonzola-Knödel mit Datteltomatenkompott und Olivenmarmelade

500 g Kartoffeln (Agría oder Bintje)
2 EL Basilikumöl (siehe Seite 8) oder Olivenöl
2 Eigelb
70 g Parmesan, frisch gerieben
200 g Mehl
2 Handvoll Basilikumblätter, blanchiert und in Eiswasser abgeschreckt
200 g Gorgonzola, in Würfel geschnitten
einige frische Basilikumblätter, in Streifen geschnitten

Tomatenkompott

400 g Datteltomaten (ersatzweise Cherrytomaten), halbiert
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL brauner Zucker
4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
200 ml Tomatensaft
1 EL Zitronensaft

Olivenmarmelade

500 g schwarze Oliven, entsteint
200 g Gelierzucker
2 Knoblauchzehen, gerieben oder sehr fein gehackt
1 unbehandelte Limette, abgeriebene Schale und Saft
200 ml Weisswein
½ TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Für die Knödel die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Abgiessen, kurz auf der Herdplatte abdampfen lassen und dann passieren. Das Basilikum- oder Olivenöl, die Eigelbe und den Parmesan daruntermischen. Das Mehl einarbeiten und glattkneten (nicht zu lang kneten). Den Teig zu Rollen von etwa 4 cm Durchmesser formen und diese in 2 cm breite Stücke schneiden.

Die Basilikumblätter trockentupfen und die Gorgonzolawürfel darin einwickeln. In jedes Teigstück ein Loch drücken, einen Gorgonzolawürfel hineingeben und den Teig zu Knödeln formen. Die Knödel in kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, dann noch etwa 2 Minuten ziehen lassen.

Für das Kompott die Tomaten in eine feuerfeste Form legen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Olivenöl mit Knoblauch, Tomatensaft und Zitronensaft verrühren und über die Tomaten giessen. Bei 200 Grad 15–20 Minuten schmoren.

Für die Marmelade alle Zutaten in einen Topf geben und 15 Minuten köcheln lassen. Mixen und heiss in Gläser abfüllen. Sie hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Das Tomatenkompott auf den Tellern verteilen und die Knödel daraufsetzen. Eine Nocke Olivenmarmelade dazusetzen und mit Basilikumstreifen und nach Belieben etwas Basilikumöl verzieren.

Tipp

Falls Sie die Knödel vorbereiten wollen, können Sie diese in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Anschliessend braucht man sie kurz vor dem Servieren nur noch in etwas Olivenöl anzubraten und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 5 Minuten zu erwärmen.





Mit Thaibasilikum im Einmachglas pochierte Riesencrevetten mit Zitruslabne

16 Riesencrevetten
2 Fenchelknollen, halbiert und in feine Scheiben
geschnitten
1 Bund Thaibasilikum, Blättchen abgezupft
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
je 1 unbehandelte Zitrone und 1 Orange, Schale dünn
abgeschält und in feine Streifen geschnitten
100 ml Pastis
400 ml Wasser
2 TL Anissamen
Meersalz

Labne

300 g Joghurt nature
je 1 unbehandelte Zitrone, Limette und Orange,
abgeriebene Schale
Saft der Limette
1 Knoblauchzehe, gerieben oder sehr fein gehackt
50 ml Olivenöl
Salz, Zucker, Kurkuma

Für die Labne den Joghurt in einem Tuch über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen. Mit den restlichen Zutaten mischen und abschmecken.

Die Crevetten mit Fenchel, Basilikum, Knoblauch und den Zitruschalen vermischen und in 4 Einmachgläser von je etwa ¼ Liter Inhalt füllen. 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.

In einem Topf, in dem die 4 Einmachgläser Platz haben, etwa 10 cm hoch Wasser füllen und zum Kochen bringen.

Inzwischen in einem zweiten, kleineren Topf den Pastis mit den 400 ml Wasser und den Anissamen aufkochen und die Mischung in die Einmachgläser füllen. Etwas Meersalz darüberstreuen, die Gläser verschliessen und zum Pochieren sofort ins kochende Wasser stellen. Nach 5 Minuten die Gläser herausnehmen und weitere 3 Minuten ruhen lassen. Die Riesencrevetten im geschlossenen Glas zusammen mit der Zitruslabne servieren.





Basilikum-Kokossuppe mit Maispoularden-Wantans und Kokosrelish

Suppe

- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 2 EL Ingwer, gewürfelt
- 4 Kaffirlimettenblätter
- 1 TL grüne Currypaste (siehe Seite 100)
- 2 EL Kokosflocken
- 3 EL Thai-Fischauc
- 500 ml Geflügelfond
- 500 ml Kokosmilch
- 1 grosses Bund Basilikum
- 1 TL brauner Zucker
- 1 Limette, Saft

Wantans

- 2 Maispoulardenbrüste, ohne Haut und Knochen, gewürfelt
- 1 EL Sherry
- 1 Frühlingszwiebel, fein gewürfelt
- 1 EL Basilikum, fein geschnitten
- ½ TL Sesamöl
- 1 Ei
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Ingwer, sehr fein gewürfelt
- 12 Wantan-Teigblätter (aus dem Asienladen)
- 1 Eiweiss zum Bestreichen

Relish

- 50 g Kokosflocken
- ½ Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 EL Ingwer, fein gewürfelt
- 100 ml Kokosmilch

Saft von 1 Limette

- 1 EL Thai-Fischauc
- 1 TL brauner Zucker
- 2 EL fein geschnittene Basilikumblätter

einige Basilikumblätter

- 1 Handvoll Sojasprossen
- 1 Frühlingszwiebel, in Streifen geschnitten

Für die Suppe das Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Limettenblätter, Currypaste und Kokosflocken darin andünsten. Fischauc, Geflügelfond und Kokosmilch dazugeben, aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Die abgezupften Basilikumblätter dazugeben und die Suppe vom Herd nehmen. 2 Minuten ziehen lassen. Dann mixen und durch ein feines Sieb passieren. Mit Zucker, Limettensaft und eventuell etwas Fischauc abschmecken.

Für die Wantans sämtliche Zutaten bis und mit Ingwer mixen. Die Wantanblätter mit dem verquirlten Eiweiss bestreichen, jeweils etwas Füllung daraufgeben und die Teigblätter zu kleinen Säckchen verschliessen.

Für das Relish die Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fettzugabe hell rösten. Alle übrigen Zutaten mixen und in eine Schüssel geben. Die Kokosflocken daruntermischen und alles 10 Minuten ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Wantans in der köchelnden Suppe 3 Minuten gar ziehen lassen.

Das Relish zusammen mit den Basilikumblättern, den Sojasprossen und den Frühlingszwiebelstreifen über die angerichtete Suppe verteilen.



Erdbeer-Basilikum-Parfait mit Pistazienpesto

Für 8–10 Portionen

Parfait

5 Eiweiss

300 g Zucker

500 g Erdbeeren, püriert

1 l Rahm

4 EL fein geschnittene Basilikumblätter

Pesto

2 EL (20 g) Pistazien

50 g Basilikumblätter

10 g Pfefferminzblätter

2 EL (30 g) Honig

50 ml Olivenöl

1 Prise Salz

1 TL geriebener Parmesan

Eiweiss und Zucker über dem Wasserbad zu einer sehr steifen Masse aufschlagen. Dann vom Wasserbad nehmen und unter ständigem Schlagen die Masse vollständig erkalten lassen.

Den Eischnee gut unter das Erdbeerpüree mischen. Den Rahm steif schlagen und zusammen mit den Basilikumstreifen darunterziehen. Die Masse in kleine Förmchen füllen und mindestens 8 Stunden gefrieren lassen.

Das Parfait einige Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierer nehmen.

Für den Pesto die Pistazien im Cutter zerkleinern. Die Basilikum- und die Pfefferminzblätter sowie Honig und Olivenöl dazugeben und fein mixen. Mit einer Prise Salz abschmecken und zuletzt den Parmesan von Hand einrühren.

Die Förmchen mit dem Parfait kurz unter heisses Wasser halten und das Parfait auf Teller stürzen. Mit dem Pesto und nach Belieben mit Erdbeermark und je einer Erdbeere garnieren.





Pfefferminze

Früher war Minze für mich einfach Minze. Durch einen befreundeten Gärtner habe ich inzwischen unzählige Pfefferminzsorten kennen gelernt und bin diesem frisch-würzigen Aroma seither verfallen. Klar, dass in unserem Garten auch Sorten wie Schokoladenminze oder gar Traumapfelminze gedeihen.

Ein aus frischer Minze aufgebrühter Tee weckt in mir ein tiefes Gefühl von Harmonie und Wohlbefinden. Den besten Pfefferminztee habe ich einst in Paris nach einem stundenlangen Spaziergang im Regen getrunken, und zwar – wie könnte es anders sein – in einem marokkanischen Café. Diese Verbindung mit dem Orient, seiner Küche und Kultur, fasziniert mich an der Minze besonders.

Der frische, »saubere« Geschmack wirkt in Salaten, wie zum Beispiel einem Taboulé, oder in Joghurtgerichten kühlend und erfrischend. Er passt für mich vor allem zu Gemüse, Obst und Milchprodukten.

Minze sollte immer frisch verwendet werden. Beim Trocknen verliert sie deutlich an Intensität und Aroma.

Marokkanischer Minzsirup

30 Zweige Pfefferminze (vorzugsweise marokkanische Nadelminze)
Zesten von ½ unbehandelten Zitrone
½ l Wasser
500 g Zucker
1 Zimtstange
8 Pimentkörner
½ TL Korianderkörner

Die Minze waschen und auf einem Tuch trockenschütteln. Etwa 3 Zweige beiseitelegen. Von den übrigen die Blätter abzupfen und mit den Zitronenzesten in eine Schüssel geben. Mit dem kochenden Wasser übergießen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken. Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Flüssigkeit durch ein feines Sieb abgiessen. Mit dem Zucker aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen.

Die restlichen Zutaten zusammen mit den beiseite gelegten Pfefferminzzweigen in eine Bügelflasche geben und mit dem heissen Sirup übergießen. Die Flasche verschliessen und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Der Sirup eignet sich gut zum Marinieren von Früchten, für Couscous, zum Abschmecken von Saucen sowie mit Wasser, Tee oder Champagner aufgegossen als Getränk.



Jakobsmuschel-Tataki mit Spargel-Minz-Salat und Kokos-Chutney

10 grosse Jakobsmuscheln
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl
2 EL Thai-Fischsauce
3 EL süsse Chilisaucе (siehe Seite 34)
2 EL Sonnenblumenöl
½ grüne Chili, fein gewürfelt
2 EL frische Kokosnuss, fein gewürfelt
(ersatzweise Kokosraspel)

Spargel-Minz-Salat

500 g grüner Spargel
1 grosse Handvoll Pfefferminzblätter
150 ml Sonnenblumenöl
50 ml Olivenöl
75 ml Zitronensaft
2 TL Zucker
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

Kokos-Chutney

1 Bund Koriander, Blätter abgezupft
1 Knoblauchzehe, geschält
2 cm Ingwer, geschält und gehackt
1 grüne Chili, entkernt, gehackt
Saft von 2 Zitronen
100 g Kokosflocken
2 TL Zucker
1 TL Thai-Fischsauce

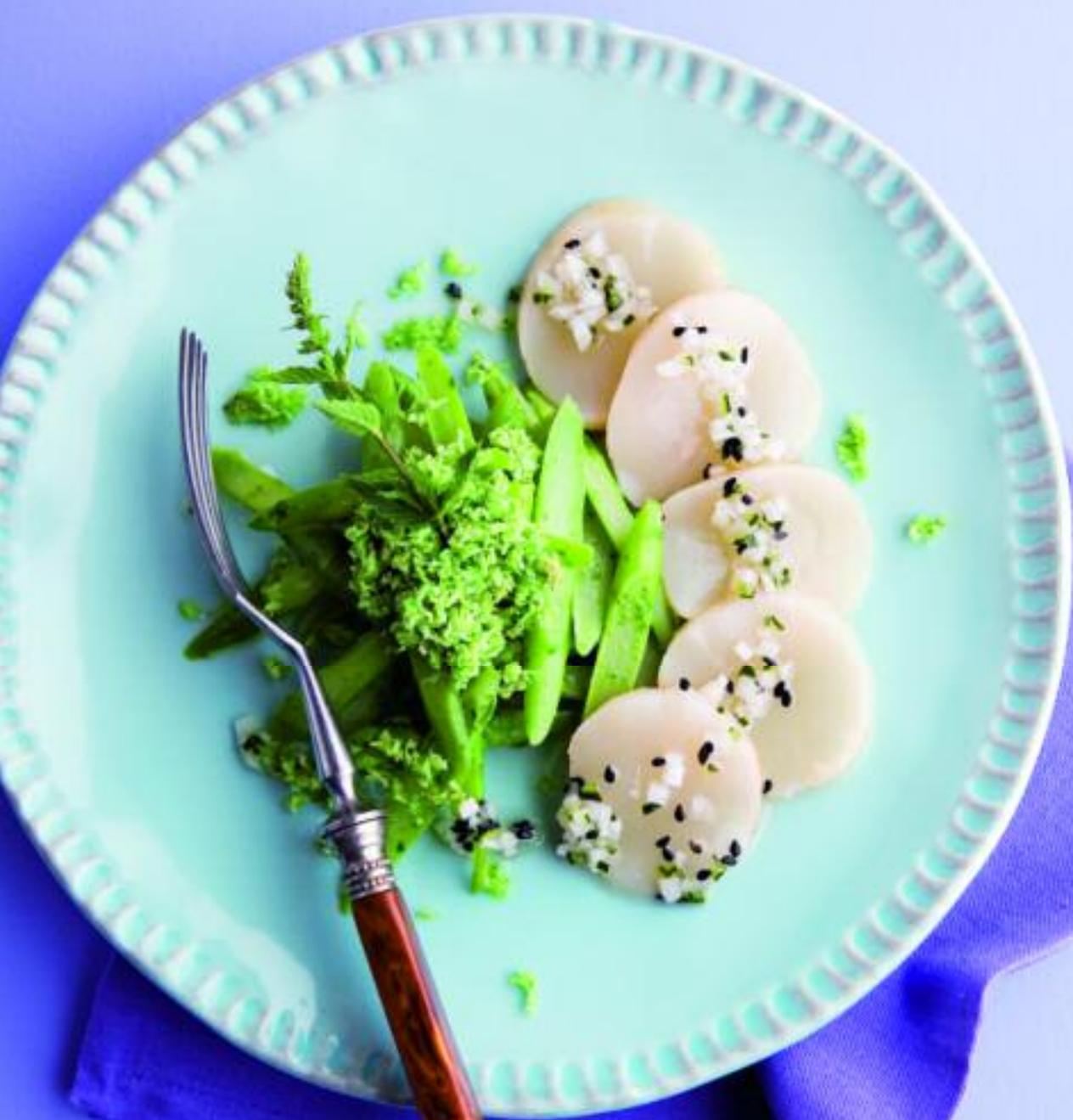
Zunächst das Kokos-Chutney zubereiten: Koriander, Knoblauch, Ingwer und Chili mit dem Zitronensaft mixen. In eine Schüssel füllen und mit den Kokosflocken und dem Zucker verrühren. Mit der Fischsauce würzen.

Für den Salat die Spargelstangen frisch anschneiden und im unteren Drittel schälen. In Salzwasser bissfest garen. Dann herausheben, in Eiswasser abschrecken und schräg in feine Scheiben schneiden.

Für das Dressing die Minze mit dem Sonnenblumenöl und dem Olivenöl mixen. Dann die restlichen Zutaten darunterühren und abschmecken. Den Spargel mit dem Dressing mischen.

Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und im heissen Öl rundherum ganz kurz anbraten. Jede Muschel in 4 dünne Scheiben schneiden.

Alle übrigen Zutaten zu einer Marinade verrühren und über die Muschelscheiben verteilen. Den Spargelsalat und das Kokos-Chutney dazu anrichten.





Frische Frühlingsrollen mit zuckergepökeltem Rindfleisch, Minze und Gurken-Erdnuss-Dip

500 g Rindsfilet
40 g Szechuanpfeffer, zerstoßen
40 g schwarzer Pfeffer, zerstoßen
2 EL Pfefferminze, fein geschnitten
150 g Zucker
250 g grobes Himalayasalz
3 EL Cognac

50 g Glasnudeln
2 Karotten, geschält
2 Frühlingszwiebeln
100 g Sojasprossen
1 EL Olivenöl
1 EL Thai-Fischsauce
20 runde Scheiben Reispapier
1 Bund Pfefferminze, Blätter abgezupft
½ Bund Koriander, Blätter abgezupft
1 Eisberg- oder Romanasalat
1 unbehandelte Limette, abgeriebene Schale

Gurken-Erdnuss-Dip

150 ml Sherryessig
90 g Zucker
1 TL Salz
1 Gurke, geschält, entkernt, fein gewürfelt
1 rote Chili, entkernt, fein gewürfelt
2 Frühlingszwiebeln, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gerieben oder sehr fein gehackt
4 EL ungesalzene, geröstete Erdnüsse, gehackt
1 EL Pfefferminzblätter, fein geschnitten
1 EL Korianderblätter, fein geschnitten
Thai-Fischsauce

Für das Rindsfilet die beiden Pfeffersorten und die Minze mischen, das Filet darin wälzen, bis es rundherum damit bedeckt ist. Zucker, Salz und Cognac mischen und das Rindsfilet vollständig in die Masse einhüllen. Zudecken und 48 Stunden im Kühlschrank marinieren, dabei alle 12 Stunden wenden. Das Rindsfilet aus der Marinade nehmen, kalt abwaschen, gut abtrocknen und in feine Streifen schneiden.

Die Glasnudeln in kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und 5 Minuten ziehen lassen. Abgießen, kalt abspülen und mit einer Schere grob schneiden. Karotten und Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden bzw. hobeln und im heißen Olivenöl ganz kurz andünsten. Mit der Fischsauce würzen und anschliessend mit den Glasnudeln, den Sojasprossen, der Limettenschale und dem Rindfleisch mischen.

Die Reispapierblätter einzeln 1–2 Minuten in kaltem Wasser einweichen, bis sie transparent und weich werden. Auf ein Küchenpapier legen. Auf jedes Blatt zuerst Kräuter, dann Salatblätter und zum Schluss etwas Nudelmischung geben. Die Blätter etwa bis zu einem Drittel aufrollen, dann die Seiten einschlagen und fertig aufrollen.

Für den Dip den Sherryessig mit Zucker und Salz aufkochen und bei niedriger Temperatur 10 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten mischen. Mit Fischsauce abschmecken. Zu den Frühlingsrollen servieren.

Tipp

Das zuckergepökelte Rindfleisch schmeckt salami-ähnlich und mundet auch »solo« ausgezeichnet. Es hält sich im Kühlschrank etwa 2 Wochen.

Kalte Avocado-Minz-Suppe mit Avocado- und Pulpo-Tempura

Avocado-Minz-Suppe

2 reife Avocados
2 Bund Pfefferminze, Blätter abgezupft
2 Frühlingszwiebeln, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gerieben oder sehr fein gehackt
½ TL entkernte, fein gewürfelte grüne Chili
100 g Quark
4 EL Limettensaft
2 EL Minzsirup (siehe Seite 22)
600 ml Gemüsefond

Avocado- und Pulpo-Tempura

1 Avocado
200 g Pulpo, gegart (siehe Seite 130)
1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle
100 g Mehl
1 Eigelb
200 ml eiskaltes Wasser
Öl zum Frittieren

Alle Zutaten für die Suppe zusammen im Mixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Tempura Avocadofleisch und Pulpo in daumengrosse Stücke schneiden. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Das Mehl mit Eigelb und Wasser gut verrühren. Die Avocado- und Pulpostücke durch den Teig ziehen und im 180 Grad heissen Öl goldgelb frittieren. Auf Spiesse stecken und zur Suppe servieren.



Erbsen-Minz-Guacamole mit gebackenem Thunfischtatar und Karottenmarmelade

Guacamole

150 g Erbsen
2 Handvoll Pfefferminzblätter
1 reife Avocado
1 Knoblauchzehe, gerieben oder sehr fein gehackt
3 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Thunfischtatar

400 g frischer Thunfisch, fein gewürfelt
1 Frühlingszwiebel, fein gewürfelt
2 EL Sojasauce
½ unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
1 Ei
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise gemahlener Koriander
6 Frühlingsrollenblätter, in feine Streifen geschnitten
Öl zum Frittieren

Karottenmarmelade

500 g Karotten, grob geraspelt
500 g Zucker
2 unbehandelte Zitronen, abgeriebene Schale und Saft
200 ml Wasser
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Meersalz
1 Prise gemahlener Koriander

Alle Zutaten für die Karottenmarmelade in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Bei niedriger Temperatur etwa 1 Stunde köcheln lassen. Mit dem Pürierstab fein mixen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Für die Guacamole die Erbsen zusammen mit den Minzblättern in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren. Abgessen und in Eiswasser abschrecken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zusammen mit den restlichen Zutaten fein mixen und abschmecken.

Den Thunfisch mit Frühlingszwiebel, Sojasauce, Zitronensaft und -schale sowie dem Eigelb gut vermischen, mit Cayennepfeffer und Koriander abschmecken. Zu 4 Kugeln formen und diese im leicht aufgeschlagenen Eiweiss wenden. Anschließend in den Frühlingsrollenblätterstreifen wälzen und diese festdrücken. Die Thunfischkugeln in 180 Grad heissem Öl goldgelb frittieren. Nicht zu lange frittieren, der Thunfisch soll roh bleiben. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Guacamole und der Karottenmarmelade anrichten.

Tipp

Die Karottenmarmelade schmeckt auch zu Käse köstlich. Sie hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.





Chili

Die kleine feurige Schote stammt ursprünglich aus Mexiko und ist heute auf der ganzen Welt, vor allem aber in Asien verbreitet. Es gibt hunderte von Sorten, die sich in Farbe, Grösse, Form, vor allem aber in ihrer Schärfe unterscheiden. Als grobe Faustregel gilt: Je kleiner die Chili, desto schärfer ist sie. Die Farbe dagegen sagt nichts über ihre Schärfe aus.

Bei der Verwendung in der Küche wird Chili am besten nach und nach zugegeben und das Gericht immer wieder probiert. Um die Schärfe zu mildern, entfernt man die Kerne und die Trennwände im Innern der Schoten. Und falls ein Gericht doch einmal zu scharf geworden ist, hilft Milch oder Joghurt.

Ich liebe Chili sowohl wegen ihrer Schärfe wie auch wegen ihres Aromas und verwende sie sehr oft in meiner Küche – nicht immer, um einem Gericht Schärfe zu geben, sondern oft nur, um einen Akzent zu setzen. Da ich Gegensätze beim Kochen sehr mag, finden sich in meinen Kompositionen häufig scharf-süsse und scharf-saure Elemente. Harmonie entsteht oft aus der Spannung der Gegensätze. Eine meiner Lieblingskombinationen ist Schokolade mit Chili.

Süsse ChilisaUCE

300 g Zucker
300 ml Reissessig
300 ml Wasser
5 rote Chilischoten, fein gewürfelt
1 Sternanis

Alle Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 30 Minuten köcheln lassen. In Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Die Sauce eignet sich gut als Dip zu Frühlingsrollen oder Wantans, für Dressings oder Marinaden und zum Abschmecken von Suppen.



Spaghetti Vongole mit Chili und eingemachten Zitronen

4 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
2 rote Chilis, fein gewürfelt
2 kg Vongole, gründlich gewaschen
200 ml Weisswein
½ konfierte Zitrone (siehe eingemachte Limetten,
Seite 86), in feine Würfel geschnitten
500 g Spaghetti
1 Bund glattblättrige Petersilie, gehackt

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, den Knoblauch dazugeben und kurz andünsten. Chilis und Vongole beifügen und mit dem Weisswein ablöschen. Zudecken und 2–3 Minuten kochen lassen. Die Muscheln mit einer Schaumkelle herausheben und die Hälfte der Muscheln auslösen.

Die Zitrone zum Sud geben und diesen auf einen Drittel einkochen.

Die Spaghetti in ausreichend Salzwasser al dente kochen. Mit der Muschelsauce, den Muscheln und der gehackten Petersilie mischen.









Rindsfilet-Tataki mit Sesamsalsa und Chili-Kartoffel-Püree

Rindsfilet-Tataki

- 1 EL Blackbean-Sauce (aus dem Asienladen)
- 1 EL Sesamöl
- 400 g Rindsfilet
- 1 TL Öl zum Braten

Sesamsalsa

- 2 EL Sojasauce
- 2 EL süsse ChilisaUCE
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL gerösteter Sesam

Chili-Kartoffel-Püree

- 500 g mehligc Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- Salz
- 50 g Butter
- 100 ml Vollmilch, heiss
- 2 EL Rahm
- 1 rote Chili, fein gewürfelt
- einige Tropfen Chiliöl

- ½ TL schwarzer Sesam als Garnitur

Die Blackbean-Sauce mit dem Sesamöl mischen und das Rindsfilet damit bestreichen. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank 3 Stunden marinieren.

Das Rindsfilet in einer beschichteten Pfanne im sehr heissen Öl rundherum kurz anbraten. Beiseitestellen.

Alle Zutaten für die Sesamsalsa mischen.

Die Kartoffeln in kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Salzen und die Hitze reduzieren. Die Kartoffeln weich kochen, abgiessen und gut ausdampfen lassen. Dann durchpassieren und mit einem Holzlöffel die Butter darunterühren. Die heisse Milch, den Rahm und die Chili daruntermischen und mit Salz und Chiliöl abschmecken.

Das Rindsfilet fein aufschneiden, auf die Teller legen und mit der Sesamsalsa beträufeln. Das Kartoffelpüree mit Hilfe eines Metallrings dazu anrichten und mit dem schwarzen Sesam bestreuen.

Melonensuppe mit Tomaten-Chili-Marmelade und knuspriger Thunfischrolle

Marmelade

500 g reife Tomaten, gewaschen
4 rote Chili, entkernt und grob geschnitten
2 EL Ingwer, gehackt
2 Knoblauchzehen, geschält
3 EL Thai-Fischsauce
100 ml Rotweinessig
300 g brauner Zucker

Suppe

1 Cavaillon-Melone, geschält und grob gewürfelt
30 ml weisser Portwein
50 ml Orangensaft
2 EL Limettensaft
4 EL Tomaten-Chili-Marmelade
3 EL mildes Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Thunfischrollen

1 EL Sojasauce
1 EL Tomaten-Chili-Marmelade
400 g frischer Thunfisch, in 3 cm dicke Streifen
geschnitten
4 Frühlingsrollenblätter
1 Eiweiss
Öl zum Frittieren

Für die Marmelade die Hälfte der Tomaten mit Chili, Ingwer, Knoblauch, Fischsauce und Rotweinessig fein mixen. Die restlichen Tomaten mit Schale und Kernen in kleine Würfel schneiden. Das Püree mit dem Zucker aufkochen. Dann die Tomatenwürfel dazugeben und unter regelmässigem Rühren 40 Minuten köcheln lassen. In vorgewärmte Einmachgläser füllen.

Für die Suppe alle Zutaten im Mixer fein pürieren und abschmecken.

Für die Thunfischrollen die Sojasauce mit der Tomatenmarmelade verrühren und den Thunfisch damit bestreichen. Die Frühlingsrollenblätter mit dem Eiweiss bepinseln und auf jedes Blatt einen Thunfischstreifen legen. Zuerst von unten her einrollen, dann die Seiten einschlagen und fertig einrollen. Die Thunfischrollen im 180 Grad heissen Öl kurz frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Auf Spiesschen gesteckt zur Suppe servieren.



Chili-Schokoladenmousse-Kuchen mit Gewürz-Kürbiseis

Für eine Springform von 20 cm Durchmesser

300 g dunkle Schokolade (65 % Kakaogehalt)

150 g Butter

6 Eier

1 Msp. Cayennepfeffer

50 g Zucker

Kürbiseis

250 g Kürbisfleisch, in Würfel geschnitten

50 ml Milch

50 ml Rahm

1 Prise Salz

130 g Zucker

50 ml Wasser

125 ml Doppelrahm

125 g Kürbismark

5 Eigelb

125 ml Milch

½ TL Fünf-Gewürze-Pulver

1–2 EL (20 ml) Amaretto

Schokoladensirup

50 g dunkle Schokolade, gehackt

75 ml Holunderblütensirup

Die Form mit Backpapier auslegen. Die Schokolade mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen. Die Eigelbe mit dem Cayennepfeffer und 2 EL Zucker ½ Minute aufschlagen. Mit der geschmolzenen Schokolade gut vermischen. Die Eiweisse mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen, einen Drittel davon unter die Schokolademasse rühren. Dann den Rest vorsichtig darunterheben. Den Teig in die Backform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 20 Minuten backen. Herausnehmen und mit Alufolie bedeckt abkühlen lassen.

Für das Eis das Kürbisfleisch mit Milch, Rahm und Salz zugedeckt unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten kochen und anschliessend im Mixer fein pürieren. (Ergibt etwa 150 g.)

Den Zucker mit dem Wasser zu einem hellen Karamell kochen. Den Doppelrahm und das Kürbismark darunter rühren und aufkochen. Eigelbe, Milch und Fünf-Gewürze-Pulver mischen und zum kochenden Kürbiskaramell giessen. Unter Rühren bis kurz vor Kochen erhitzen, dann sofort vom Herd nehmen, den Amaretto darunter rühren und kalt stellen. In der Eismaschine gefrieren.

Die Schokolade mit dem Holunderblütensirup vorsichtig erwärmen und glattrühren.

Den Schokoladensirup dekorativ auf die Teller auftragen. Jeweils ein Stück Kuchen und eine Kugel Kürbiseis daraufsetzen.





Lavendel

Spricht man von Lavendel, tauchen vor unserem inneren Auge unweigerlich Bilder der Provence auf. Auch bei mir ist die Liebe zu dieser mediterranen Pflanze – und zu meinem Lebenspartner René – dort entstanden. Die unendlich weiten, intensiv leuchtenden Lavendelfelder sind ein Sinneserlebnis ohnegleichen. Der Duft und das Aroma sind einzigartig – sie strahlen für mich etwas Romantisches, Edles, Beruhigendes aus.

Während die Verwendung von Lavendel in der Kosmetik seit langem bekannt ist, sind seine besonderen Qualitäten in der Küche für viele noch zu entdecken. Aber aufgepasst: Zum Kochen und Essen eignet sich nur englischer und vorzugsweise französischer Lavendel.

Neben seiner Verwendung in der Patisserie und für Desserts passt Lavendel wunderbar zu Geflügel, Ziegenkäse, Fisch und Früchten. Frische Blüten ergeben eine schöne Dekoration auf dem Teller, und getrocknete aus der Mühle intensivieren den Geschmack von süsslichen Gerichten.

Lavendelmarmelade

1 Handvoll Lavendelblüten
50 g Zucker
2 EL Honig
150 ml roter Portwein
100 ml Crème de Cassis
250 ml Wasser

Alle Zutaten in einem Topf mischen und etwa
½ Stunde zu sirupartiger Konsistenz einkochen.

Die Lavendelmarmelade passt gut zu Geflügel-
gerichten, zu gebratenem Fisch, zu Ziegenkäse
sowie zu Joghurt oder Eiscreme.



Ziegenkäse-Lavendel-Tempura mit konfierten Melonen

Konfierte Melonen

- 1 Melone
- 300 g Zucker
- 300 ml Wasser
- 1 Sternanis
- 2 Kardamomkapseln

Ziegenkäse-Tempura

- 2 Brikteigblätter
- 1 EL geschmolzene Butter
- 4 kleine Ziegenfrischkäse (Crotin de Chavignol)
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ TL getrocknete Lavendelblüten, leicht gemörsert
- 5 EL Tempuramehl (aus dem Asienladen)
- 6 EL japanische Brotbrösel (Panko, aus dem Asienladen)
- Öl zum Frittieren

Die Melone schälen, halbieren und von den Kernen befreien. In 16 gleichmässige Schnitze schneiden.

Den Zucker mit dem Wasser und den Gewürzen in einem weiten Topf zum Kochen bringen. Die Melonenschnitze portionenweise hineinlegen und, sobald die Flüssigkeit wieder aufkocht, mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben. Auf einen Teller geben und im Kühlschrank abkühlen lassen. Den Sirup erneut aufkochen und den Vorgang mit den Melonenschnitzen insgesamt siebenmal wiederholen.

Einen der Melonenschnitze mit etwas Sirup zu einer Sauce mixen.

Für die Ziegenkäse-Tempura die Brikteigblätter halbieren und mit der Butter bestreichen. Die Ziegenkäse mit Pfeffer und Lavendelblüten würzen. Auf den Brikteig legen und darin einschlagen.

Das Tempuramehl mit so viel kaltem Wasser glattrühren, dass ein relativ flüssiger Teig entsteht. Die Ziegenkäse durch den Ausbackteig ziehen und mit den Bröseln panieren. Im 180 Grad heissen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Auf den konfierten Melonenschnitzen anrichten. Mit etwas Melonensauce und nach Belieben mit frischen Lavendelblüten garnieren.





Loup de mer in Lavendel-Salzkruste mit weissem Bohnenpüree

- 1 Loup de mer (Wolfsbarsch), ca. 800 g,
ausgenommen und geschuppt
- 4 Rosmarinzweige
- 6 Lavendelzweige
- 1½ kg grobes Meersalz
- 3 EL getrocknete Lavendelblüten

Bohnenpüree

- 200 g weisse Bohnen, über Nacht
in kaltem Wasser eingeweicht
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 800 ml Gemüsefond
- 1 Rosmarinzweig
- Saft von 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 100 ml Olivenöl

Für das Bohnenpüree alle Zutaten bis auf das Olivenöl mischen und 1–2 Stunden weich kochen. Den Rosmarinzweig entfernen, die Bohnen abgiessen und mit dem Olivenöl zu einem Püree mixen.

Den Fisch waschen und trockentupfen, die Kiemen herausschneiden. Die Rosmarin- und die Lavendelzweige in die Bauchöffnung legen.

Das Salz mit wenig Wasser befeuchten und die Lavendelblüten dazugeben. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Darauf einen Teil der Salzmasse in der Grösse des Fisches zu einem Boden formen und den Fisch darauflegen. Mit dem restlichen Salz vollständig bedecken. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Der Fisch sollte innen eine Temperatur von etwa 57 Grad haben (mit einem Fleischthermometer überprüfen). Den Fisch aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Salzkruste aufschlagen und den Fisch filetieren. Zusammen mit dem Bohnenpüree anrichten.

Lavendelgeräucherte Entenbrust mit Randen-Glasnudel-Salat und Cassiscoulis

- 1 EL grobes Meersalz
- 1 EL brauner Zucker
- 2 TL getrocknete Lavendelblüten
- 2 Entenbrüste, pariert, das Fett mit einem scharfen Messer kreuzweise eingeritzt
- 1 EL Schwarztee
- 1 EL Basmatireis

Glasnudelsalat

- 1 Rande (rote Bete), geschält, in feine Streifen gehobelt
- 1 Stück Ingwer, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 Stengel Zitronengras
- 100 ml Reisessig
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 100 g Glasnudeln
- 1 EL Thai-Fischsauce
- 1 unbehandelte Limette und ½ Orange, abgeriebene Schale und Saft
- 1 EL gerösteter Sesam
- 1 EL schwarzer Sesam
- 1 EL Koriandergrün, fein geschnitten

Cassiscoulis

- 500 g schwarze Johannisbeeren (ersatzweise Kirschen)
- 3 EL Wasser
- 3 EL Zucker
- 30 g Butter
- Salz

Meersalz, Zucker und Lavendelblüten mischen und die Entenbrüste damit einreiben. Zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden marinieren. Am nächsten Tag kalt abspülen, trockentupfen und in einer beschichteten Pfanne zuerst auf der Hautseite 2 Minuten, dann auf der anderen Seite nur noch einige Sekunden braten.

Die Teeblätter und den Reis in einen Wok geben und die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten auf dem Gitter darübersetzen (ersatzweise einen weiten Topf und ein auf eine leere Konservendose gestelltes Kuchengitter verwenden). Mit dem Deckel verschliessen und auf dem Herd erhitzen. Sobald sich Rauch entwickelt, die Temperatur reduzieren und die Entenbrüste etwa 8 Minuten räuchern. Die Entenbrüste herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Glasnudelsalat die Rande mit Ingwer, Zitronengras, Reisessig, Wasser und Zucker aufkochen und im Sud erkalten lassen.

Die Glasnudeln in kochendes Salzwasser geben, den Topf vom Herd ziehen und die Nudeln 3 Minuten ziehen lassen. In ein Sieb giessen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Glasnudeln mit der Rande, dem Sud und den restlichen Zutaten mischen und ½ Stunde durchziehen lassen.

Für das Coulis die schwarzen Johannisbeeren mit Wasser und Zucker aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Mixen und durch ein Sieb streichen. Wieder in den Topf geben und zum Kochen bringen, die Butter einrühren, bis sie geschmolzen ist.

Die Entenbrüste in feine Scheiben schneiden. Mit dem Glasnudelsalat und dem Cassiscoulis anrichten.

Tipp

Statt einem Cassiscoulis kann man auch ein Coulis aus Kirschen zubereiten.



Lavendel-Pfirsich-Crumble mit Kokos-Sauerrahm-Sorbet

8 Pfirsiche
3 EL Rohrzucker
1 TL getrocknete Lavendelblüten
60 g Mehl

Streusel

125 g Butter
120 g Mehl
6 EL Rohrzucker
½ TL getrocknete Lavendelblüten
½ TL Salz
60 g Baumnüsse, grob gehackt
½ unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale

Sorbet

250 g Zucker
250 g Wasser
200 ml Kokosmilch
125 g Sauerrahm
2 EL weisser Rum

Die Haut der Pfirsiche unten an der Rundung kreuzförmig einritzen, die Früchte mit kochendem Wasser übergiessen, sodass sie damit bedeckt sind. Nach 2 Minuten abgiessen, schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Den Rohrzucker mit den Lavendelblüten mörsern und mit dem Mehl und den Pfirsichwürfeln mischen.

Die Zutaten für den Streusel zu einer bröselartigen Masse verreiben.

Die Pfirsichmasse in ofenfeste Förmchen verteilen und mit dem Streusel bedecken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 15–20 Minuten goldbraun backen.

Für das Sorbet Zucker und Wasser in einen Topf geben, aufkochen und 1 Minute köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vom Herd nehmen, Kokosmilch, Sauerrahm und Rum darunterrühren. Abkühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren.

Den Crumble zusammen mit dem Sorbet servieren.





Rosen

Nicht nur ist Rosa meine Lieblingsfarbe, Rosen erschliessen auch ganz neue, ungewohnte Geschmackswelten und ergeben nicht zuletzt farblich schöne Akzente auf dem Teller.

Was bei uns vielen etwas fremd erscheinen mag, hat in der indischen, der persischen und marokkanischen Küchengeschichte eine lange Tradition: der Einsatz von Rosenblüten, und dies vor allem in der Form von Rosenwasser, das als Kondensationswasser bei der Herstellung von ätherischem Rosenöl durch Wasserdampfdestillation entsteht.

Rosenwasser verleiht den Gerichten einen zarten, sinnlichen Duft und Geschmack. Und wussten Sie, dass dem Rosenaroma auch eine aphrodisierende Wirkung nachgesagt wird?

Neben dem in der Apotheke oder in Drogerien erhältlichen Rosenwasser eignen sich für die Verwendung in der Küche auch frische, ungespritzte und unbehandelte Duftrosen, natürlich am besten aus dem eigenen Garten.

Erinnern Sie sich an das Buch und den wunderbaren Film »Como agua para chocolate«? Die Hauptfigur Tita kocht darin für ihre grosse, unerreichbare Liebe neben manch anderem Wachteln mit Rosen. Mir gefällt die Idee, Gefühle durch das Essen auszudrücken.

Rosensalz

10 g getrocknete ungespritzte Duftrosenblätter
40 g Fleur de Sel

Die Rosenblütenblätter im Mörser fein zerreiben. Das Fleur de Sel dazugeben und zu einem feinen Rosensalz mörsern. In einem Glas luftdicht verschlossen aufbewahren.

Das Rosensalz eignet sich zum Würzen verschiedenster Gerichte wie Lamm, Fisch, Reis, Gemüse oder Couscous. Es verleiht den Gerichten eine romantisch-blumige Note.



Milchlammkarree mit Kartoffelburger und Tomaten-Rosen-Coulis

2 Milchlammkarree
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl

Kartoffelburger

600 g mehligte Kartoffeln
2 Eigelb
3 EL Ricotta
50 g Parmesan, gerieben
100 g Brotbrösel
2 EL gehackte Petersilie
½ unbehandelte Orange, abgeriebene Schale
1 Prise Zimt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 Eier, verklopft
4 EL Olivenöl zum Braten

Tomaten-Rosen-Coulis

1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
4 EL Olivenöl
500 g Tomaten, gewürfelt
2 EL Honig
4 EL Rosinen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
200 ml Tomatensaft
1 EL getrocknete ungespritzte Buschrosenblätter
Rosenwasser zum Abschmecken

frische ungespritzte Rosenblätter

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen. Das Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen. Im Olivenöl rundherum schnell anbraten und bei 90 Grad im Ofen 20–30 Minuten fertig garen.

Für die Burger die Kartoffeln in der Schale weich kochen. Schälen, passieren und mit Eigelben, Ricotta, Parmesan, der Hälfte der Brösel, Petersilie und Orangenschale mischen, mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse zu Burgern formen, diese zuerst im verklopften Ei, dann in den restlichen Bröseln wenden. Von beiden Seiten im heißen Olivenöl 5 Minuten goldbraun braten.

Für das Coulis Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl andünsten. Die Tomatenwürfel, Honig und Rosinen dazugeben, würzen und mit dem Tomatensaft ablöschen. Etwa 10 Minuten einköcheln lassen. Zum Schluss die getrockneten Rosenblätter darunterrühren und mit Rosenwasser abschmecken.

Das Lammkarree aufschneiden und mit den Kartoffelburgern und dem Tomaten-Rosen-Coulis anrichten. Mit Rosenblättern garnieren.









Rotbarbe mit Rosencouscous und Salsa rosa

4 Rotbarbenfilets (Rouget) à 100–120 g
Salz, rosa Pfeffer aus der Mühle
1 EL Olivenöl

Couscous

100 g Couscous
100 ml Wasser
80 ml Randensaft (Rote-Bete-Saft)
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Rosenblütenwasser
1 EL mildes Olivenöl

Salsa rosa

2 EL brauner Zucker
1 EL Randensaft (Rote-Bete-Saft)
1 EL Thai-Fischsauce
1 EL rote Chili, fein gewürfelt
2 EL Himbeeressig (ersatzweise Rotweinessig)
1 EL rote Zwiebel, gewürfelt
2 EL Radieschenwürfel
1 EL rosa Sushi-Ingwer, gewürfelt
1 EL Rosenblütenwasser

ungespritzte Rosenblütenblätter als Garnitur

Die Fischfilets mit Salz und rosa Pfeffer würzen. Das Öl erhitzen und den Fisch darin zuerst auf der Hautseite 1 Minute braten, wenden und auf der zweiten Seite nur noch wenige Sekunden braten.

Den Couscous in eine Schüssel geben und mit dem Wasser und dem Randensaft übergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten quellen lassen. Mit einer Gabel auflockern, das Rosenblütenwasser und das Olivenöl darunterühren.

Für die Salsa rosa den Zucker mit Randensaft, Fischsauce, Chili und Essig erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen und mit den restlichen Zutaten mischen.

Die Fischfilets mit dem Couscous und der Salsa rosa anrichten und mit Rosenblättern bestreuen.

Auberginen-Scamorza-Samosas mit Rosen-Chili-Dip

4 Auberginen
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3–4 EL Olivenöl
2 Schalotten, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
2 EL gehackte Petersilie
1 Prise Zimt
Saft von 1 Limette
2 Scamorza (geräucherter Mozzarella),
 fein gewürfelt
Kreuzkümmel, frisch gemahlen
1 Packung Frühlingsrollenteigblätter
1 Ei, verquirlt
Öl zum Frittieren

Dip

150 ml Wasser
150 ml Rotweinessig
150 g Gelierzucker
1 rote Chili, fein gewürfelt
1 EL Randensaft (Rote-Bete-Saft)
1 EL Rosenwasser (aus der Apotheke)

ungespritzte Rosenblüten zum Garnieren

Die Auberginen längs halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Mit einem spitzen Messer rautenförmig einschneiden, würzen und mit dem Olivenöl beträufeln. Im Backofen bei 180 Grad etwa 25 Minuten weich garen und bräunen. Herausnehmen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen.

Die Schalotten und den Knoblauch in 1 EL Olivenöl andünsten, das Auberginenmus, die Petersilie, Zimt, Limettensaft und Scamorzawürfel darunter-rühren und abschmecken.

Die Frühlingsrollenteigblätter halbieren und mit dem Ei bestreichen. In eine Ecke jeweils 1 EL Füllung setzen und so oft diagonal zusammenschlagen, bis ein Dreieck entstanden ist. Die Ränder gut zudrücken.

Die Zutaten für den Dip bis auf das Rosenwasser mischen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen, dann das Rosenwasser dazugeben und den Dip kalt stellen.

Die Samosas im 180 Grad heißen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und mit dem Dip servieren. Mit Rosenblütenblättern garnieren.



Erdbeer-Rosen-Sorbet, -Lassi und -Marshmallows

Sorbet

300 g reife Erdbeeren
300 ml Rosensirup
½ Zitrone, Saft
60 g Rosenwasser

Lassi

180 g Joghurt nature
100 g Erdbeeren
100 ml Wasser
3 EL Rosensirup

Marshmallows

200 g Zucker
80 ml Wasser
45 g Erdbeermarmelade (ohne Stücke)
2 TL Rosenblütenwasser
4 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingeweicht
2 Eiweiss
1 Prise Salz
Öl zum Auspinseln der Form
100 g Puderzucker

ungespritzte Rosenblütenblätter und Erdbeeren als Garnitur

Für das Sorbet alle Zutaten mixen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Alle Zutaten für das Lassi mixen und in kleine Gläser füllen.

Für die Marshmallows Wasser und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen und 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Erdbeermarmelade und das Rosenwasser einrühren. Die ausgepresste Gelatine darin auflösen.

Die Eiweisse mit dem Salz steif schlagen und den Sirup in feinem Strahl mit einem Schneebesen unter den Eischnee heben.

Eine flache Form einölen und mit 2 EL Puderzucker ausstreuen. Die Marshmallowmasse etwa 2 cm hoch einfüllen und 2 Stunden kalt stellen. Auf ein Brett stürzen und mit einem eingeölten Messer in Würfel schneiden. Diese im Puderzucker wälzen und auf einem Kuchengitter kurz trocknen lassen.

Sorbet und Lassi zusammen mit den Marshmallows anrichten und nach Belieben mit Rosenblütenblättern und Erdbeeren garnieren.





Ingwer

Streng botanisch gesehen handelt es sich bei der Ingwerknolle nicht um eine Wurzel, sondern ein Rhizom, das heisst ein oberhalb der eigentlichen Wurzeln gebildeter Teil der Pflanze, der die Aufgabe hat, bestimmte Stoffe zu speichern.

Ingwer hat vor allem in der asiatischen Küche grosse Bedeutung. Sein frisches, beissendes bis scharfes Aroma strahlt zugleich Wärme aus. Ich könnte mir meine Küche ohne Ingwer nicht vorstellen. Er gibt vielen Gerichten eine gewisse Schärfe, ohne wirklich scharf zu sein.

Junger Ingwer ist nicht holzig und lässt sich gut auf einer gläsernen Apfelreibe reiben. Die Reste gebe ich immer noch in die Knoblauchpresse, um so auch noch den letzten Tropfen Saft zu gewinnen. Ingwer sollte immer möglichst dünn, am besten mit einem Sparschäler geschält werden, da die meisten Geschmacksstoffe direkt unter der Schale sitzen.

Das Aroma von Ingwer passt zu fast allem, nicht nur zu asiatisch inspirierten Gerichten, sondern zum Beispiel auch zu einem geschmorten Hähnchen mit Rosmarin oder als Zutat zu Süssspeisen wie zum Beispiel dem Aprikosen-Ingwer-Sorbet von Seite 82. Die Knolle ist für mich übrigens auch ein eigentliches Heil- und Wohlfühlmittel. Sie hat mir in der Schwangerschaft bei Übelkeit geholfen und im Sommer bei Heuschnupfen.

Eingelegter junger Ingwer

250 g ganz frischer, junger Ingwer (er darf nicht
holzig sein)
50 g Zucker
200 ml Zitronensaft

Den Ingwer dünn schälen und so fein wie möglich
in Scheiben schneiden oder hobeln. In einer Schüssel
mit dem Zucker und dem Zitronensaft mischen
und in ein Einmachglas füllen. Gut verschlossen im
Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Genuss
mindestens 3 Tage ziehen lassen.

Der eingelegte Ingwer passt sehr gut zu Sushi,
zu rohen Fischgerichten wie auch zu Reis und
Salaten.



Moules im Kürbis-Apfel-Sud mit Ingwer-Gremolata

1 kg Miesmuscheln
1 EL Olivenöl
2 Schalotten, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
200 g Kürbis, geschält, gewürfelt
½ TL Kurkumapulver
2 Tomaten, geschält, entkernt und gewürfelt
1 Apfel, gewürfelt
1 EL fein gewürfelter Ingwer
300 ml Weisswein
200 ml Apfelsaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Gremolata

3 EL sehr fein gewürfelter Ingwer
3 EL gehackte glattblättrige Petersilie
1 Knoblauchzehe, sehr fein gewürfelt
3 EL Kürbiskerne, geröstet
1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
4 EL japanische Brotbrösel (Panko, aus dem Asienladen)

Die Muscheln unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen und vom Bart befreien. Geöffnete Muscheln wegwerfen.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen und darin Schalotten, Knoblauch und Kürbis zusammen mit dem Kurkuma andünsten. Die Tomaten-, Apfel- und Ingwerwürfel sowie die Muscheln dazugeben und mit Weisswein und Apfelsaft ablöschen. Zugedeckt 3–4 Minuten kochen, bis die Muscheln sich geöffnet haben. Den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geschlossene Muscheln entfernen.

Alle Zutaten für die Gremolata mischen und über die Muscheln streuen.





Enten-Dim-Sum im Bambuskörbchen mit Ingwer-Pfirsich-Sambal

Dim-Sum-Teig

- 250 g Mehl
- 10 g Butter, geschmolzen, lauwarm
- 1 TL Sesamöl
- 100 ml lauwarmes Wasser

Dim-Sum-Füllung

- 400 g Entenbrüste, durch den Fleischwolf gedreht
- 2 Frühlingszwiebeln, fein gewürfelt
- 1 EL Ingwer, gerieben
- 1 Knoblauchzehe, gerieben oder sehr fein gehackt
- 2 EL Sojasauce
- 1 Ei
- 1 Prise gemahlener Koriander
- 1 Prise gemahlener Kreuzkümmel

Ingwer-Pfirsich-Sambal

- 1 Pfirsich, geschält (siehe Seite 56), fein gewürfelt
- 1 TL gehackter frischer Ingwer
- 1 TL gehackter rosa Sushi-Ingwer
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 1 rote Chili, fein gewürfelt
- 1 TL Zucker
- 3 EL Limettensaft
- 3 EL Thai-Fischsauce

Die Zutaten für den Dim-Sum-Teig gut verkneten und in Klarsichtfolie verpackt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zutaten für die Füllung gut vermengen und 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen alle Zutaten für das Sambal gut verrühren und in ein Schälchen füllen.

Den Teig für die Dim Sum sehr dünn ausrollen und mit dem Teigrad in Quadrate von etwa 7 × 7 cm schneiden. Jeweils ein Teigblatt in die hohle Hand nehmen und in die Mitte 1 EL Füllung setzen. Den Teig so nach oben zusammenfalten, dass die Füllung noch sichtbar ist. Die Dim Sum im Bambuskörbchen etwa 3 Minuten dämpfen und mit dem Sambal servieren.

Lachs mit Ingwer-Senf-Glasur und Chili-Gurken-Salat

500 g Lachsfilet, ohne Haut, in 4 gleich grosse Stücke geschnitten

1 EL Sojasauce

Pfeffer aus der Mühle

1 TL Olivenöl

Senfglasur

80 ml TeriyakisaUCE

1 EL gehackter Ingwer

1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt

1 EL Honig

1 EL Senf

½ TL Reissessig

Chili-Gurken-Salat

1 grosse Salatgurke

2 Zitronen, Saft

100 g Zucker

½ EL Salz

1 orangefarbene oder rote Chili, entkernt und fein gewürfelt

2 EL Korianderblätter, grob geschnitten

1 Frühlingszwiebel, schräg in Streifen geschnitten

Alle Zutaten für die Glasur in einem Topf mischen, aufkochen und bei niedriger Hitze sirupartig einkochen.

Die Lachsstücke mit Sojasauce und Pfeffer würzen. Im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen 8 Minuten erwärmen. Herausnehmen und die Ofentemperatur auf höchste Stufe Oberhitze erhöhen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs auf beiden Seiten kurz anbraten. Dick mit der Glasur bestreichen und kurz unter dem Backofengrill glasieren.

Für den Salat die Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln. Mit Zitronensaft, Zucker und Salz vermischen und 15 Minuten im Kühlschrank marinieren. Dann die Flüssigkeit abgiessen und den Salat mit Chili und Koriander mischen.

Den Lachs auf dem Gurkensalat anrichten und die Frühlingszwiebelstreifen darüberstreuen.



Aprikosen-Ingwer-Sorbet mit Schokoladen-Crème-brûlée

Crème brûlée

150 g dunkle Schokolade, in Stücke geschnitten

570 ml Rahm

6 Eigelb

50 g brauner Zucker

1 TL Maisstärke

2 EL brauner Zucker zum Karamellisieren

Sorbet

500 g reife Aprikosen, entsteint

240 g Zucker

250 ml Wasser

2 EL kandierter Ingwer, fein gehackt

Die Schokolade mit 150 ml Rahm über dem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Vom Wasserbad nehmen und zu einer glatten, glänzenden Masse rühren.

In einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker und der Maisstärke schaumig schlagen. Den restlichen Rahm (420 ml) bis kurz vor Kochen erhitzen und dann unter Rühren zur Zucker-Eigelb-Mischung geben. Zurück in den Topf gießen und über mässiger Hitze unter Rühren mit einem Holzlöffel köcheln, bis die Masse eindickt.

Die Eigelbmasse unter die Schokoladenmasse rühren und in 6 Förmchen füllen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Sorbet die Aprikosen mit Zucker und Wasser aufkochen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen. Im Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit dem kandierten Ingwer mischen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Die Crème brûlée mit dem Zucker bestreuen und diesen mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Nach Belieben mit einer Schokoladentütle (siehe Seite 162) garnieren. Zusammen mit dem Sorbet anrichten.





Limette

Ursprünglich aus Malaysia stammend, werden Limetten heute vor allem in der Karibik, in Mexiko und Afrika angebaut. Der Limettenbaum benötigt ein sehr heisses Klima, um zu gedeihen. Von den verschiedenen Limettenarten sind die kleineren aromatischer.

Die Säure der Limette hat in meiner Küche verschiedene Funktionen. Zum einen schätze ich den frischen Geschmack, den sie den Gerichten verleiht. Ebenso wichtig ist mir aber das Aroma selbst, das sich vor allem in der Schale befindet und das einen wunderbaren Ausgleich zu süssen Komponenten schafft. Schliesslich dient Limettensaft auch dazu, Fisch oder Fleisch zu »garen«.

Ideale Partner für Limetten sind Fisch und Meeresfrüchte, Kokosmilch und viele Arten von Früchten und Tomaten. Die Seeteufel-Ceviche (siehe Rezept Seite 93), die mit den genannten Produkten zubereitet wird, ist eines meiner Lieblingsrezepte: aromatisch, schnell und einfach zubereitet, leicht, gesund und zudem dekorativ.

In der vietnamesischen Küche werden Limetten zusammen mit Kräutern separat als aromatische Zugabe zu Nudelsuppen, Fischgerichten und anderen Speisen gereicht. Eine Idee, die sich auszuprobieren lohnt!

Eingemachte Limetten

16 Limetten, unbehandelt
350 g grobes Meersalz
4 Lorbeerblätter
2 EL Zucker
1 EL Korianderkörner
4 Sternanis
1 TL schwarze Pfefferkörner

10 Limetten von oben nach unten vierteln, aber nicht ganz durchschneiden. An den Einschnitten vorsichtig leicht auseinanderdrücken und etwas Meersalz hineingeben.

Die Hälfte des restlichen Salzes in ein grosses Einmachglas geben, die Limetten samt den Gewürzen darauflegen und pressen. Mit dem restlichen Salz bedecken. Die 6 verbleibenden Limetten auspressen und den Saft über die eingelegten Limetten giessen.

Das Glas gut verschliessen und im Kühlschrank mindestens 3 Wochen ziehen lassen. Das Glas täglich umdrehen. Von den eingemachten Limetten verwendet man nur die Schale.

Die eingemachten Limetten eignen sich, fein gewürfelt, zum Aromatisieren von Fischgerichten, Pasta, Suppen und Salaten. Sie verleihen eine feine orientalische, frische und säuerliche Note.

Tipp

Statt Limetten kann man auch Zitronen verwenden.



Anisgebeizte Lachsforelle mit Limettenblinis und Mango-Limetten-Dressing

4 Lachsforellenfilets (à ca. 200 g)
250 g grobes Meersalz
150 g brauner Zucker
5 Sternanis
1 EL Korianderkörner
1 EL Fenchelsamen
1 EL Szechuanpfeffer
2 Lorbeerblätter

Blinis

230 ml Milch
20 g Hefe
230 g Mehl
3 Eigelb
65 g Butter, geschmolzen
Zesten von 2 unbehandelten Limetten
2 EL gehackte Petersilie
je 1 Prise Salz und Zucker

Dressing

1 reife Mango
2 unbehandelte Limetten, abgeriebene Schale und Saft
1 EL Senf
1 grüne Chili, fein gewürfelt
1 EL Ahornsirup
1 EL Thai-Fischsauce

Für die Lachsforellenfilets Salz, Zucker und sämtliche Gewürze im Mörser oder Cutter grob mahlen und die Filets damit einreiben. Zugedeckt im Kühlschrank über Nacht beizen. Am nächsten Tag vorsichtig unter kaltem Wasser abspülen und dünn aufschneiden.

Für die Blinis 5 EL Milch erwärmen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl mit der restlichen Milch glattrühren, dann die übrigen Zutaten mit dem Schneebesen darunterühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen.

Inzwischen die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Mit dem Limettensaft mixen und die restlichen Zutaten darunterühren.

Den Bliniteig esslöffelweise in einer beschichteten Pfanne in etwas Olivenöl ausbacken.

Die Lachsforellenscheiben auf den Blinis anrichten und mit der Mangosauce garnieren oder diese dazu servieren.









Seeteufel-Ceviche mit Limetten, Limettenblättern und Tomaten

500 g Seeteufelfilet
3 Limetten, Zesten von 1 und Saft
von allen 3 Limetten
200 g Tomaten, enthäutet und entkernt
1 rote Chili, fein gewürfelt
1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
3 EL Olivenöl
100 ml Kokosmilch
2 Limettenblätter, in feine Streifen geschnitten
2 TL Salz
3 EL grob gehackter Koriander

Den Seeteufel in $1,5 \times 1,5$ cm grosse Würfel schneiden. Mit den Limettenzesten und dem passierten Saft sowie allen anderen Zutaten mischen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde marinieren. Mit frischem Brot servieren.

Limettengeröstete Poularde mit gebackenen und marinierten Süsskartoffeln

- 1 Freiland-Poularde von ca. 1,8 kg
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten, Saft und Zesten
- 1 Handvoll Thymianzweige
- 60 g Butter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 rote Zwiebel, geachtelt
- 1 Pfälzer Rübe oder normale Karotte,
längs geviertelt

Süsskartoffeln

- 4 Süsskartoffeln
- 3 EL Thai-Fischsauce
- 2 EL Limettensaft
- 1 unbehandelte Limette, abgeriebene Schale
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 2 grüne Chili, entkernt und fein gewürfelt
- 1 TL brauner Zucker

Den Ofen auf 230 Grad vorheizen.

Die Knoblauchzehen, die ausgepressten Limetten und einen Teil des Thymians in die Bauchhöhle der Poularde geben. Die Poularde mit der Butter einreiben, in eine feuerfeste Form legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Limettensaft über die Poularde giessen. Zwiebel, Karotte und den restlichen Thymian dazulegen. Die Poularde im Ofen bei 230 Grad 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 190 Grad reduzieren und die Poularde weitere 30 Minuten rösten. Ab und zu mit dem austretenden Saft und Fett übergiessen. Den Ofen ausschalten und die Poularde vor dem Aufschneiden bei geöffneter Backofentür 5–10 Minuten ruhen lassen.

Die Süsskartoffeln gut waschen, auf ein Blech legen und bei 200 Grad 40–45 Minuten im Ofen backen.

Inzwischen alle weiteren Zutaten zu einer Marinade mischen und erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Süsskartoffeln aus dem Ofen nehmen, noch heiss schälen, halbieren und mit der Marinade beträufeln.

Die Süsskartoffeln zur Limetten-Poularde servieren.





Rezeptverzeichnis

Einige der Gerichte eignen sich je nach Lust und Menüzusammenstellung sowohl als Vorspeise wie auch als leichter Hauptgang.

Grundzubereitungen für den Vorrat

Basilikumöl 8
Chilisauce, süsse 34
Cinnamon Spice Mix 166
Dörrfeigen-Honig-Chutney 192
Eingelegter junger Ingwer 74
Eingemachte Limetten 86
Grüne Currypaste 100
Indisches Gewürzöl 128
Lavendelmarmelade 48
Marokkanischer Minzsirup 22
Rosensalz 60
Safran-Sherry-Glace 154
Vanillevinaigrette 180
Wasabipesto 140
Zitronengrasmarinade 114

Vorspeisen und vegetarische Gerichte

Auberginen-Scamorza-Samosas
mit Rosen-Chili-Dip 68
Basilikum-Gorgonzola-Knödel mit
Datteltomatensalat und
Olivenmarmelade 10
Entenbrust, lavendelgeräuchert, mit
Randen-Glasnudel-Salat und Cassisoulis 54

Erbsen-Minz-Guacamole mit gebackenem
Thunfischtatar und Karottenmarmelade 30
Fenchel-Pulpo-Salat mit Orangen und
Kreuzkümmel-Teriyaki-Vinaigrette 130
Frühlingsrollen mit zuckergepökeltem Rindfleisch,
Minze und Gurken-Erdnuss-Dip 27
Gewürzthunfisch mit Randen-Carpaccio und
gegrilltem Kreuzkümmel-Fladenbrot 134
Hirschentrecôte, Soja-Zimt-glasiert, mit
geröstetem Kürbissalat und Schalotten-
Ingwer-Vinaigrette 174
Jakobsmuschel-Tataki mit Spargel-Minz-Salat
und Kokos-Chutney 24
Steinpilze, karamellisiert, in Brikteig verpackt,
mit Rucola-Granatapfel-Salat und Honig-
vinaigrette 199
Knusperlasagne mit Kreuzkümmel-Tomaten,
Ziegenkäse und Tomatenhonig 136
Lachsforelle, anisgebeizt, mit Limettenblinis
und Mango-Limetten-Dressing 88
Lachs-Sashimi-Salat mit Tamarinden-
Vinaigrette 110
Rehnüsschen, gebeizt, in Honig-Gewürz-Kruste
mit Cranberry-Rotkrautsalat und Pflaumen-
dressing 194
Safran-Feta-Börek mit Petersiliensalat und
Orangenöl 156
Safran-Tintenfischsalat mit Papaya, Cherrytomaten
und Chili-Zwiebel-Marmelade 159
Seeteufel-Ceviche mit Limetten, Limettenblättern
und Tomaten 93
Sushi im Glas mit Wasabimousse, Thunfisch,
Gurke und Sojagelee 142

Tomaten-Mascarpone-Pizzette mit Ziegenkäse-
Koriander-Pesto 102
Tomaten-Vanille-Cassata mit Kalbsfiletcarpaccio
und Pecorino-Zitronen-Dressing 185
Ziegenkäse-Lavendel-Tempura mit konfierten
Melonen 50

Suppen

Avocado-Minz-Suppe, kalt, mit Avocado- und
Pulpo-Tempura 28
Basilikum-Kokossuppe mit Maispouarden-
Wantans und Kokosrelish 16
Melonensuppe mit Tomaten-Chili-Marmelade
und knuspriger Thunfischrolle 42
Zitronengrassuppe mit Bärenkrebbs-Maultaschen
und Riesencrevetten 119
Gelbe Linsensuppe mit Kreuzkümmeljoghurt
und Perlhuhnklösschen 133
Erbsen-Wasabi-Suppe mit Karottenschaum und
Tintenfisch-Reis-Bällchen 147
Zimt-Muschelsuppe mit knusprigem Kroepoek-
Muschelspiess 168

Fisch und Meeresfrüchte

Gewürzthunfisch mit Randen-Carpaccio und
gegrilltem Kreuzkümmel-Fladenbrot 134
Jakobsmuscheln am Zitronengrasspiess mit
Verveine-Kartoffelpüree und Salsa verde 122
Jakobsmuschel-Tataki mit Spargel-Minz-Salat
und Kokos-Chutney 24

Kabeljau und Muscheln mit Vanille
im Pergament gebacken 182
Lachs mit Ingwer-Senf-Glasur und
Chili-Gurken-Salat 80
Loup de mer in Lavendel-Salzkruste
mit weissem Bohnenpüree 53
Moules im Kürbis-Apfel-Sud
mit Ingwer-Gremolata 76
Riesencrevetten, mit Thaibasilikum im
Einmachglas pochiert, mit Zitrus-Labne 13
Rotbarbe mit Rosencouscous und Salsa rosa 67
Saibling, konfiert, mit Honigtomaten
und Fenchelsauerkraut 200
Seeteufel mit Koriander-Senfkor-Kruste
und Sesambohnen 107
Seeteufel-Ceviche mit Limetten, Limettenblättern
und Tomaten 93
Spaghetti Vongole mit Chili und eingemachten
Zitronen 36
Tintenfischsalat, Safran-, mit Papaya, Cherry-
tomaten und Chili-Zwiebel-Marmelade 159
Wasabirisotto mit Zanderpiccata und
grünem Tomatenchutney 148

Fleisch

Eintopf mit grünem Curry, Rindsfilet
und Thaigemüse 108
Entenbrust, lavendelgeräuchert, mit Randen-
Glasnudel-Salat und Cassiscoulis 54
Enten-Dim-Sum im Bambuskorbchen mit
Ingwer-Pfirsich-Sambal 79

Hirschentrecôte, Soja-Zimt-glasiert,
mit geröstetem Kürbissalat und Schalotten-
Ingwer-Vinaigrette 174

Kalbshaxenscheiben, orangengeschmort,
mit Chermoula und Safran-Basmatireis 160

Kaninchenfilets, norigebratene, mit
Wasabi-Krautsalat und Wasabi-Aioli 150

Lammhaxe, vanillegeschmort, mit Pastinaken-
Apfel-Püree und Knusperschalotten 186

Lammtagine mit Zimt, Dörraprikosen,
Cashews und Couscousfrittern 173

Milchlammkarree mit Kartoffelburger
und Tomaten-Rosen-Coulis 62

Poularde, limettengeröstet, mit gebackenen
und marinierten Süsskartoffeln 94

Rindsfilet-Tataki mit Sesamsalsa und
Chili-Kartoffelpüree 41

Tafelspitz mit Zitronengrasvinaigrette
und Gemüsepickles 116

Erdbeer-Rosen-Sorbet, -Lassi und
-Marshmallows 70

Knusperlasagne mit Kreuzkümmeltomaten,
Ziegenkäse und Tomatenhonig 136

Lavendel-Pfirsich-Crumble mit Kokos-
Sauerrahm-Sorbet 56

Limetten-Cheesecakes mit Rosmarin 96

Vanille-Joghurt-Bavaroise mit Thaimango
und Himbeeren in Aromasirup 188

Zitronengras-Pannacotta mit Passions-
fruchtsalsa 124

Zwetschgenknödel mit Zimtgremolata und
Jogiteeschaum 176

Desserts

Aprikosen-Ingwer-Sorbet mit Schokoladen-
Crème-brûlée 82

Blaubeerquark-Frühlingsrollen mit Honig-
Szechuanpfeffer-Dip 202

Blutorangen-Safran-Sorbet mit Grandcru-
Soufflé-glacé und Schokoladentuille 162

Chili-Schokoladen-Kuchen mit Gewürz-
Kürbiseis 44

Erdbeer-Basilikum-Parfait mit Pistazienpesto 18