



DER PARTYSERVICE MIT BISS

Kulinarium am 20. Januar 2016

Asiatische Küche

Zander auf Shiitake-Pak-Choi

**

Maki-Sushi

**

Bánh Bao mit Rinderfilet gefüllt

**

Kokos-Panna cotta mit Mango-Chiliragout

Zander auf Shiitake-Pak-Choi

Für die Gewürzmischung Sesam und Szechuan-Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett rösten bis der Sesam anfängt zu springen. Sesam und Pfeffer mit Koriander, Anis und Fleur de Sel im Mörser nicht zu fein zerstoßen.

Für das Gemüse Karotten, Chinakohl und Shiitake-Pilze in Scheiben bzw. Streifen schneiden. Pak Choi in Blätter teilen, waschen und trocken schleudern.

Zwiebeln in Streifen schneiden, Ingwer und Knoblauch fein hacken.

Den Zander in Stücke schneiden und mit Öl bestreichen, Auf ein gefettetes Backblech legen und mit der vorbereiteten Gewürzmischung bestreuen.

Mit Klarsichtfolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 80°C ca. 20 min garen.

Dann die Hälfte von Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch anbraten, Karotten und Chinakohl zugeben, mit Sojasoße würzen. Beiseitestellen.

Danach die restlichen Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch anbraten, Pilze zugeben, Pak-Choi untermischen, mit Sojasoße würzen und die restlichen Gemüse sowie Geflügelbrühe und Wein hinzufügen und aufkochen, abgezupfte Korianderblätter einstreuen.

Den Zander auf dem Gemüse anrichten und mit Reis servieren.

Maki-Sushi von Thunfisch, Frühlingszwiebeln und Paprika

Bánh Bao mit Rinderfilet gefüllt

Für die Bánh Bao einen Teig aus 270 g Mehl, Zucker, Salz, 1 Päck. Trockenhefe, 1 TL Backpulver und 3 Eßl Sonnenblumenöl herstellen.

Nach dem Ruhen auf einer bemehlten Fläche durchkneten und zu einer Rolle formen, teilen und Kugeln formen, diese nebeneinander auf ein leicht geöltes Blech setzen und gehen lassen.

Dann über dem heißen Wasserdampf 10-15 min garen.

Für die Mayonnaise (alle Zutaten zimmerwarm) Koriander hacken.

Eigelb, Sonnenblumen- und geröstetes Sesamöl, Salz, Limettenschale, -saft, Koriander und Chilisoße im Rührbecher mit dem Schneidstab pürieren bis eine dickliche Mayonnaise entsteht.

Für den Salat Streifen von Weißkohl, Karotten und Mungbohnen sprossen mit Salz, Zucker und Chili würzen und mit Limettensaft und geröstetem Sesamöl und etwas Reisöl anmachen.

Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer würzen und nur kurz in einer heißen Pfanne anbraten. Das Fleisch herausnehmen und Chilisoße in dem Bratensaft karamellisieren.

Die Brötchen halbieren und die Schnittflächen mit der Mayonnaise bestreichen.

Den Brötchenboden mit dem Krautsalat und dem Rinderfilet, das nochmal kurz in der karamellisierten Chilisoße gewendet wurde, belegen. Mit dem Brötchendeckel abschließen.

Kokos-Panna cotta mit Mango-Chiliragout

1 l Kokosmilch erhitzen und 15 g Gelatinepulver (220 Bloom) darin auflösen. Mit Vanille und Zucker abschmecken.

In Gläschen portionieren und kaltstellen.

2 Mango schälen, vom Kern lösen, die Hälfte in kleine Würfel schneiden, die andere Hälfte grob würfeln und mit Puderzucker mit dem Mixstab pürieren.

Nun das Püree und die Würfel vermengen und auf das gestockte Panna cotta verteilen.

Mit Chilifäden servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!