



DER PARTYSERVICE MIT BISS

Bruchsaler Kulinarium am 20. März 2014

Köstliches aus Asien

Suppe von Garnelen und chinesischen Nudeln
mit Mango, Karotten und Kirschtomaten

Stifte von mariniertem Thunfisch
mit Sushireis, mariniertem Ingwer,
Sojasoße und Wasabi

Geflügelstreifen aus dem Wok mit
Mu-Err-Pilzen und Cashewnüssen

Panna cotta von Kokosmilch
mit kandiertem Ingwer

Suppe von Garnelen und chinesischen Nudeln mit Mango, Karotten und Kirschtomaten

Karotten-, Knoblauch- und Zwiebelwürfel in heißem Öl glasig dünsten, anschließend Garnelen hinzufügen. Mit Sojasoße ablöschen und mit klarer Brühe auffüllen. So lange köcheln lassen bis die Karotten gar sind.

Jetzt Mangowürfel und halbierte Kirschtomaten hinzufügen, alles noch einmal aufkochen, mit Chili abschmecken und mit geröstetem Sesam und Korianderblättern dekoriert servieren.

Stifte von mariniertem Thunfisch mit Sushireis, mariniertem Ingwer, Sojasoße und Wasabi

Thunfisch in Stifte schneiden und mit grobem Salz und Pfeffer sowie etwas Sojasoße marinieren. Sushireis garen und anschließend mit Sushiessig und Salz abschmecken. Auf die Mitte eines Tellers Streifen von Chinakohl anrichten und mithilfe eines Eisportionierers mit dem Sushireis belegen. Rundherum abwechselnd Thunfischstreifen und je nach Geschmack z.B. Avocadostreifen, Frühlingszwiebeln, grüne Erbsensprossen, eingelegten Ingwer und Staudensellerie anordnen. Zum Würzen des Reis und der Gemüse verwendet man Sojasoße mit Wasabi verrührt.

Geflügelstreifen aus dem Wok mit Mu-Err-Pilzen und Cashewnüssen

Putenbrust in Streifen schneiden und zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch, rotem Paprika, Peperonistreifen und eingeweichten und gut ausgedrückten Mu-Err-Pilzen in heißem Sesamöl scharf anbraten, anschließend mit Austernsoße und etwas Brühe ablöschen. Mit Thaibasilikum und Cashewnüssen dekoriert servieren.

Pana cotta von Kokosmilch mit kandiertem Ingwer

Kokosmilch heiß machen, Saft von kandiertem Ingwer, etwas Zucker und Mark von Vanilleschote dazugeben, vom Ofen ziehen und Gelatine darin auflösen, kalt stellen. Kurz vor dem Erstarren fein gehackten kandierten Ingwer unterheben und das Panna cotta in Gläschen abfüllen. Mit in Mangopüree eingelegten Erdbeerwürfeln servieren.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen!

