Klebreis mit Mango – thailändisches Dessert (aus dem Thermomix)

Auf dem Blog „Thai & Lao Food“ fand ich dieses Rezept und ein entsprechendes Video.

Für 4 Portionen :

500 gr Klebreis

1 L Wasser

Bei dem Reis sollte man unbedingt darauf achten, dass es ein Produkt aus Thailand ist und tatsächlich als Klebreis (glutinous rice) gekennzeichnet ist.

Den Reis in eine große Schüssel geben und mit kaltem Wasser auffüllen. Den Reis waschen und dabei zwischen den Handflächen immer wieder reiben. Das Wasser wird dadurch milchig trüb werden.

Vorsichtig das Wasser wieder abgießen und mit frischem Wasser auffüllen und den Vorgang solange wiederholen bis das Wasser klar bleibt.

Zum Schluß mit lauwarmen Wasser auffüllen und abgedeckt über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag den Reis abschütten und im Varoma und auf dem Varoma-Einlegeboden

gleichmäßig verteilen.

1 Liter Wasser in den Mixtopf geben.

Varoma aufsetzten, Einlegeboden auflegen und mit dem Deckel verschließen.

20 Min. / Varoma / Stufe 2 garen lassen.

Den Reis aus dem Einlegeboden auf den Deckel stürzen. Mit Hilfe des Deckels den „Reisfladen“ wieder auf den Einlegeboden zurückgleiten lassen, so dass er nun mit der Oberseite nach unten liegt. (Quasi wie das Wenden eines Pfannekuchens).

Das gleiche geschieht mit dem Reis aus dem Varoma.

Nochmals ***5 Min. / Varoma / Stufe 2*** weiter garen lassen.

Umfüllen und mit einem Holzspatel auflockern.

400 ml Kokosnußmilch

ca. 70 – 100 gr feinen, weißen Zucker

1 Prise Salz

2 frische, reife Mangos

Die Kokosnußmilch in einem Topf erwärmen und den Zucker mit einer Prise Salz darin auflösen lassen. Nach und nach den Klebreis so lange einrühren bis die Flüssigkeit aufgesogen wurde und eine fluffige, milchreisartige Masse entsteht.

Mangos schälen, in Streifen schneiden und mit dem Reis servieren

Rezept drucken : Klebreis mit Mango

Vanille-Nudeln mit Erdbeeren

Das bringt kleine Genießer zum Strahlen und wenn man ehrlich ist, die großen manchmal auch noch !!!

Für eine kleine Portion :

1 Stich Butter

2 handvoll gekochte Nudeln (z.B. vom Vortag)

1 – 2 TL echter Vanillezucker

3- 4 Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

Butter in einem Topf zergehen lassen. Vanillezucker einrühren. Nudeln zufügen und erwärmen. Die Erdbeeren dazugeben und auch warm werden lassen. Sofort servieren.

Sind vom Vortag noch Nudeln übrig, dauert es keine 5 Minuten dieses kleine Gericht auf den Tisch zu zaubern. Statt Erdbeeren schmecken auch sämtliche anderen frischen Früchte dazu …. Blaubeeren, Himbeeren, Apfel- oder Birnenstückchen, Mango, Kiwi, Ananas, und und und ….

Bandnudeln mit Lachs und Frühlingszwiebeln in Weißweinsauce

Dieses Gericht ist schnell zubereitet und auch für Gäste gut geeignet.

Für ca. 4 Portionen :

4 kleine Lachsfilets, in ca. 1 cm große Würfel geschnitten

1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten, weiß und grün getrennt

200 ml trockenen Weißwein

400 ml Sahne

2 TL gekörnte Brühe

1/2 Zitrone, den Saft davon

Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

etwas Butterschmalz

rosa Pfefferbeeren

500 gr Bandnudeln

Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln andünsten. Die Fischwürfel dazugeben und anbraten.

Mit Weißwein ablöschen, gekörnte Brühe einrühren und etwas einkochen lassen. Mit Sahne aufgießen und wieder etwas reduzieren lassen.

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln unterheben.

In der Zwischenzeit die Bandnudeln nach Packungsanleitung bißfest garen.

Nudeln und Sauce zusammen anrichten und mit rosa Pfefferbeeren bestreuen.

Tipp :

Ich habe immer tiefgefrorene Lachsfilets vorrätig, die ich auch gefroren in Würfel schneide und die Pfanne gebe.

Teriyaki Hähnchenfilet auf gebratenen Nudeln

Fü

r 4 Portionen :

2 doppelte Hähnchenbrüste

1 Flasche Teriyakisauce (250 ml, z.B. von Kikkoman mit geröstetem Knoblauch)

1 Chilischote, in feine Streifen geschnitten (alternativ : Chiliflocken)

1 TL Sesamöl

1 Stück frischen Ingwer, geschält, in sehr feine Würfel geschnitten

1 – 2 Knoblauchzehen, geschält, in sehr feine Würfel geschnitten

3 – 4 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten, weiß und grün getrennt

etwas Gemüse : z. B. eine Möhre in Scheiben geschnitten, kleine Brokkoliröschen

1 Packung Mie Nudeln (250 gr)

nach Belieben süß, scharfe Chilisauce für Hühnchen

Hähnchenbrüste waschen, trocknen und teilen. Jedes Filet einmal längs durchschneiden. Die 8 Filetstreifen in eine verschließbare Box legen und ca. 1/3 der Teriyakisauce dazugeben. Die Chilischote bzw. Flocken zufügen und mit den Händen alles gut miteinander vermengen. Box verschließen und mindestens 1 Stunde marinieren lassen – besser über Nacht !

Hähnchenfilet rundherum in einer beschichteten Pfanne anbraten und zum Warmhalten in den Ofen stellen. 80°C Ober- /Unterhitze.

Die Nudeln nach Packungsangabe zubereiten.

In der Zwischenzeit eine Pfanne (oder den Wok) mit dem Sesamöl bepinseln. Den weißen Teil der Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer anbraten. Möhren und Brokkoli zufügen.

Die abgetropften Nudeln (vorher mit der Schere am Besten ein paarmal zerschneiden) in die Pfanne geben und kurz mit braten lassen.

Alles mit Teriyakisauce ablöschen eventuell mit etwas Salz und frischem Pfeffer abschmecken. Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln unterheben. Bei geschlossenem Deckel etwas ziehen lassen – Gemüse sollte aber knackig bleiben.

Mit der Chilisauce zusammen servieren.

Putengeschnetzeltes in Weißwein-Rahm-Sauce

Im Handumdrehen steht dieses leckere Gericht fix und fertig auf dem Tisch.

Für ca. 4 Portionen :

500 gr Putenbrust, in mundgerechte Würfel geschnitten

3 – 4 Frühlingswiebeln, in Ringe geschnitten, grün und weiß getrennt

1 EL Mehl

1 guten Schuß Weißwein

2 TL gekörnte Brühe

300 ml Sahne

Salz, Pfeffer, einige Spritzer Zitronensaft

etwas Butterschmalz

Butterschmalz in einer Pfanne zergehen lassen. Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln andünsten. Die Putenwürfel dazugeben und anbraten. Salzen und pfeffern.

Das Mehl darüber stäuben. Mit Weißwein ablöschen, gekörnte Brühe zufügen und gut verrühren. Etwas einkochen lassen.

Sahne angießen und wieder etwas einkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

In der Zwischenzeit lassen sich schon die Beilagen zubereiten. Bei uns gab es Nudeln und Salat.

Spaghetti mit Salbeibutter

Ein einfaches und schnelles aber dennoch sehr leckeres Gericht.

Für 4 Portionen :

125 gr Butter

15 – 20 große, frische Salbeiblätter, in feine Streifen geschnitten

1 Knoblauchzehe, geschält, halbiert

Fleur de Sel

500 gr Spaghetti

250 ml Nudelwasser auffangen

frisch geriebener Parmesan

Die Butter in einer großen Pfanne erwärmen. Die halbierte Knoblauchzehe und die Salbeistreifen zufügen und bei kleiner Hitze in der Butter ziehen lassen. Mit Salz abschmecken.

In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsangabe bißfest garen. Nudeln abschütten und dabei 250 ml Nudelwasser auffangen.

Die Nudeln sofort in die Pfanne zur Salbeibutter geben gut vermengen. Nudelwasser dazugeben und kurz köcheln lassen bis die Sauce etwas sämig wird.

Alles nochmals gut vermengen und mit Parmesan bestreut servieren.

Die Knoblauchzehe vorher entfernen !

Risotto mit grünem Spargel

Das Grundrezept für Risotto habe ich im Laufe der Jahre auf unseren Geschmack abgestimmt. Durch das Hinzufügen von weiteren Zutaten ergibt sich immer wieder ein neues Gericht.

Für 2 Portionen :

etwas Butterschmalz

250 gr. Risotto (oder Paella) Reis

2 Schalotten (oder eine Zwiebel), fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

ca. 200 ml Weißwein, trocken

1 Liter Brühe

ein Stück Parmesan, frisch gerieben

ein Stück Butter

_____

1 Bund grünen Spargel, in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten

Grundrezept:

Brühe (z.B. Wasser mit 4 TL gekörnte Brühe aufkochen lassen) in einem kleinem Topf erwärmen und warm halten.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen lassen. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig werden lassen.

Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Etwas heiße Brühe nachfüllen und wieder einkochen lassen. Sobald die Flüssigkeit

verkocht ist wieder etwas nachfüllen. Dabei wird das Risotto immer wieder umgerührt.

Der Vorgang wird so lange wiederholt, bis der Reis bißfest gegart ist.
Wahrscheinlich wird etwas Brühe übrigbleiben.

Dann den frisch gerieben Parmesan Eßlöffelweise unterheben. Zwischendurch abschmecken, damit es nicht zu salzig wird.

Butterstückchen unterrühren bis das Risotto eine sämige Konsistenz hat.

---

variable Zutaten :

Eine große Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln bereitstellen.

In der Zwischenzeit die Spargelstreifen in kochendes Salzwasser geben und ca. 1 – 2 Minuten blanchieren.Spargel sollte bißfest bleiben.

Anschließend in einem Sieb abgießen und sofort in das Eiswasser stellen zum Abschrecken. Herausnehmen.

Risotto mit den abgetropften Spargelstücken vermischen und sofort servieren.

Ich könnte als Hauptmahlzeit nur Risotto essen. Falls gewünscht passt aber auch ein gutes Stück Fleisch dazu.

TIPP :

Für ein Safranrisotto löse ich in der Brühe gemahlenen Safran auf und gebe auch noch Safranfäden dazu.

Für ein Pilzrisotto werden die Pilze in Scheiben geschnitten und in einer anderen Pfanne angebraten.

Für ein Kräuterrisotto einfach frisch gehackte Lieblingskräuter (z.B. Salbei) in etwas flüssiger Butter erwärmen.

Nudel Muffins

Obwohl der Begriff „Reste-Muffin“ es eigentlich eher treffen würde.

Für 6 kleine Auflauf-/Soufflеförmchen :

2 Eier

1 TL Salz

Pfeffer

Paprikapulver, scharf

1 (rote) Zwiebel, in feine Würfel geschnitten

1 Becher Schmand, 200gr

50 gr. Schinkenwürfel, geräucherter Katenschinken

etwas geriebenen Käse, z.B. Emmentaler

gekochte Nudeln (vom Vortag)

Butter für die Förmchen

Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen

Die Eier mit den Gewürzen verquirlen. Den Schmand unterrühren.

Speck, Zwiebeln und Nudeln dazu geben und gut vermengen.

Die Förmchen mit etwas Butter gut einfetten und die Nudel-Schmandmasse einfüllen.

Mit etwas geriebenem Käse bestreuen und ca. 30 Minuten backen lassen.

Di

ese kleinen, herzhaften Muffins schmecken warm und kalt.

Ob mit einem Salat zum Mittagessen, als Snack zwischendurch oder für´s Picknick.

Das Gericht ist ein dankbarer Resteverwerter. Alles, was von anderen Zubereitungen übrig geblieben ist, läßt sich hier wunderbar zusammenrühren. Kleinste Mengen reichen dafür schon.

Statt Nudeln könnte ich mir auch in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln vorstellen.

Statt Schmand geht sicherlich auch Sahne, Creme fraiche, Milch, Saure Sahne, Ricotta.

Knoblauch, Gemüsereste (Paprika, Zucchini, Erbsen, etc.) frische Kräuter sind auch eine tolle Ergänzung.

Tomatensauce aus dem Ofen

Diese einfache aber leckere Tomatensauce ist ideal, um viele Tomaten auf einmal zu verarbeiten.

Für ca. 1 – 1,5 Liter :

2 KG Tomaten, geviertelt

6 Lorbeerblätter, etwas einreißen

2 TL Fleur de Sel

4 TL brauner Zucker

4 TL getrockneter Majoran

3 Knoblauchzehen, halbiert

Pfeffer

——————————-

zum Abschmecken nach dem Passieren :

1 TL gekörnte Brühe

Salz, Pfeffer, Zucker oder Honig

einen Schuß gutes Olivenöl

einen Schuß guten Balsamico-Essig

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen

Tomaten, Lorbeerblätter, Knoblauch, Majoran, Zucker, Salz und Pfeffer in der Fettpfanne (tiefes Backblech) vermengen.

Für ca. 1,5 Stunden auf der mittleren Schiene backen lassen.

Nach der Hälfte der Zeit die Tomaten einmal umrühren / wenden.

Wenn die Tomaten etwas gebräunt und deutlich „verschrumpelt“ sind, herausnehmen.

vorher

```
    nachher
```

Die Tomatenmasse und die entstandene Flüssigkeit durch eine Passiermühle in einen Topf drehen.

Die noch heiße Sauce mit gekörnter Brühe, Salz, Zucker/Honig, Olivenöl und Essig nach Belieben abschmecken.

Es ist eine schöne Basis-Tomatensauce, die auch so schon gut zu Nudeln passt.

Ich friere sie portionsweise ein und habe dann immer etwas, wenn es mal wieder schnell gehen muß. Die Sauce läßt sich dann auch sehr gut mit weiteren Zutaten aufpeppen.

Z.B. : krosse Speckwürfelchen, Chili, Frühlingszwiebeln, frische Kräuter, Sahne, Creme fraiche, etc.

Orecchiette mit grünem Spargel,

Tomaten,Chili und Knoblauch

Inspiriert von einem kürzlichen Restaurantbesuch gab es heute dieses frühlingsfrische Pastagericht, was in nur 20 Minuten fix und fertig auf dem Tisch stand.

<u>Für 3 – 4 Portionen :</u>

500 gr. Orcchiette (oder eine andere kleine Nudelart)

1 Bund grünen Spargel, in ca. 1 cm breite, schräge Streifen/Scheiben geschnitten

10 Cherrytomaten, halbiert

3 Knoblauchzehen, halbiert

1 Zwiebel, halbiert, in Streifen geschnitten

1 Chilischote, entkernt, in feine Ringe geschnitten (oder getr. Chiliflocken)

Fleur de Sel, frisch gemahlener Pfeffer, 1/2 TL braunen Zucker

etwas Parmesan, frisch gehobelt

Olivenöl

Nudeln nach Packungsangabe bißfest garen.

In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne Olivenöl (der Boden der Pfanne sollte ca. 0,5 cm hoch bedeckt sein) erwärmen.

Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Spargel und Tomaten dazugeben. Chili zufügen.

Alles gut vermengen und nur so lange garen lassen, bis der Spargel noch etwas „Biß“ hat.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Nudeln abschütten, sofort in die Pfanne geben und mit dem Gemüse vermischen.

Vor dem Servieren mit Parmesanspänen bestreuen.

Sollte etwas übrig bleiben – es schmeckt auch kalt als Nudelsalat sehr lecker !!!