

Tom Ka Gai – klassische thailändische Hühnersuppe aus dem Thermomix



Be

i „superkitchenmaschine“ gibt es das Rezept und eine Videoanleitung für diese leckere, exotische Suppe.

Natürlich gilt auch hier – es geht auch alles ohne Thermomix – aber nicht so bequem !

Für 2 große Portionen :

1000 g Hühnerbrühe

(selbstgekochte ist sicher am besten, aber fertig gekaufte oder Instant wird auch schmecken)

400 g Kokosnußmilch

1 Stängel Zitronengras, in grobe Stücke geschnitten, etwas zerstoßen

1 daumengroßes Stück frische Galgantwurzel, in Scheiben geschnitten

4 – 5 frische oder gefrorene Kaffirblätter, etwas zerreißen
nach Belieben kleine, getrocknete, rote Chilischoten, etwas zerstoßen

1 Knoblauchzehe, geschält, etwas zerdrückt

1 – 2 TL grüne Currypaste

2 kleine Hühnerbrustfilets, in Würfel geschnitten

(oder das abgelöste Fleisch von 6 Beinchen)

5 – 6 Champignons, geviertelt

ca. 1 EL thailändische Fischsauce

1 Limette, den Saft

1 handvoll frische Korianderblätter

Brühe und Kokosnußmilch zusammen mit den Gewürzen in den Mixtopf geben.

5 Min. / 100 °C / LINKSLAUF / Stufe 2 kochen lassen, damit die Brühe das Aroma der Gewürze aufnehmen kann.

Den Gareinsatz in den Mixtopf setzen und mit dem Hühnerfleisch befüllen.

Weitere **1 Min. / 90 °C / LINKSLAUF / Stufe 2** kochen lassen.

Die Champignons zufügen und nochmals **10 Min. / 90 °C / LINKSLAUF / Stufe 2** köcheln lassen.

Den Gareinsatz mit Hilfe des Spatels herausnehmen und Fleisch mit Pilzen in zwei Schalen verteilen. Die Brühe mit Fischsauce und Limettensaft (evtl. Salz) abschmecken.

Den leeren Gareinsatz wieder in den Mixtopf setzen, festhalten und die Brühe auf die beiden Schalen verteilen. Der Gareinsatz verhindert dabei, dass die Gewürzfasern mit in die Schalen gelangen.

Mit frischen Korianderblättern bestreuen und servieren.

Jägersauce

Diese würzige, leckere Sauce passt sehr gut zu Schnitzel, Braten, Steak und Co.



Fü

für 2 – 3 Portionen :

etwas Butterschmalz zum Anbraten

3 Schalotten (oder eine große Zwiebel), in kleine Würfel geschnitten

400 gr. frische Champignons, in Scheiben geschnitten

2 EL Tomatenmark

1 EL Mehl, instant

250 ml Weißwein, trocken

200 ml Sahne

1 EL Sojasauce

2 EL glatte Petersilie, fein gehackt

2 TL gekörnte Brühe

Salz, Pfeffer

Die Schalottenwürfel in Butterschmalz anschwitzen. Champignons zufügen. Unter Rühren anbraten.

Ein „Loch“ in der Mitte machen. Das Tomatenmark darin anrösten und anschließend gut mit den Pilzen vermengen. Mit Mehl bestäuben und etwas bräunen lassen.

Mit Weißwein ablöschen. Gekörnte Brühe einrühren. Etwas reduzieren lassen.

Sahne angießen. Alles etwas dicklich einkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.

Vor dem Servieren die Petersilie unterrühren.



Qu

elle : chefkoch

Filettopf

Ein Gericht, das am Vortag zubereitet werden sollte – dann schmeckt es besonders gut !



Fü

r 4 – 5 Portionen :

1 kg Schweinefilet

100 gr Katenschinken, in sehr kleine Würfel geschnitten (gibt es bereits fertig abgepackt)

2 m.-große Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe

500 gr frische Champignons, in Scheiben geschnitten

250 ml trockenen Weißwein

2 geh. TL gekörnte Brühe

150 gr Creme fraiche

200 ml Sahne

1 geh. TL Senf

1 geh. EL Tomatenmark, 3-fach konzentriert

1 Bund glatte Petersilie, nur die Blätter klein gehackt

Butterschmalz, Salz, Pfeffer,

1 Prise Zucker

Butterschmalz in einem kleinen Bräter zerlassen.

Das Filet waschen, trocknen, salzen, pfeffern und von allen Seiten kräftig anbraten. Es sollte innen noch rosa bleiben.

Filet herausnehmen und auf einem Teller auskühlen lassen. Den Fleischsaft dabei unbedingt auffangen.

Im Bratenfett den Speck und die Zwiebeln anbraten, Champignons dazugeben.

Alles etwas zur Seite schieben und ein Loch in die Mitte machen. Das Tomatenmark dort hineingeben und anrösten lassen. Anschließend alles gut miteinander vermengen.

Mit dem Weißwein ablöschen, gekörnte Brühe einrühren. Etwas einkochen lassen.

Crème fraîche, Sahne und ausgetretenen Fleischsaft unterrühren.

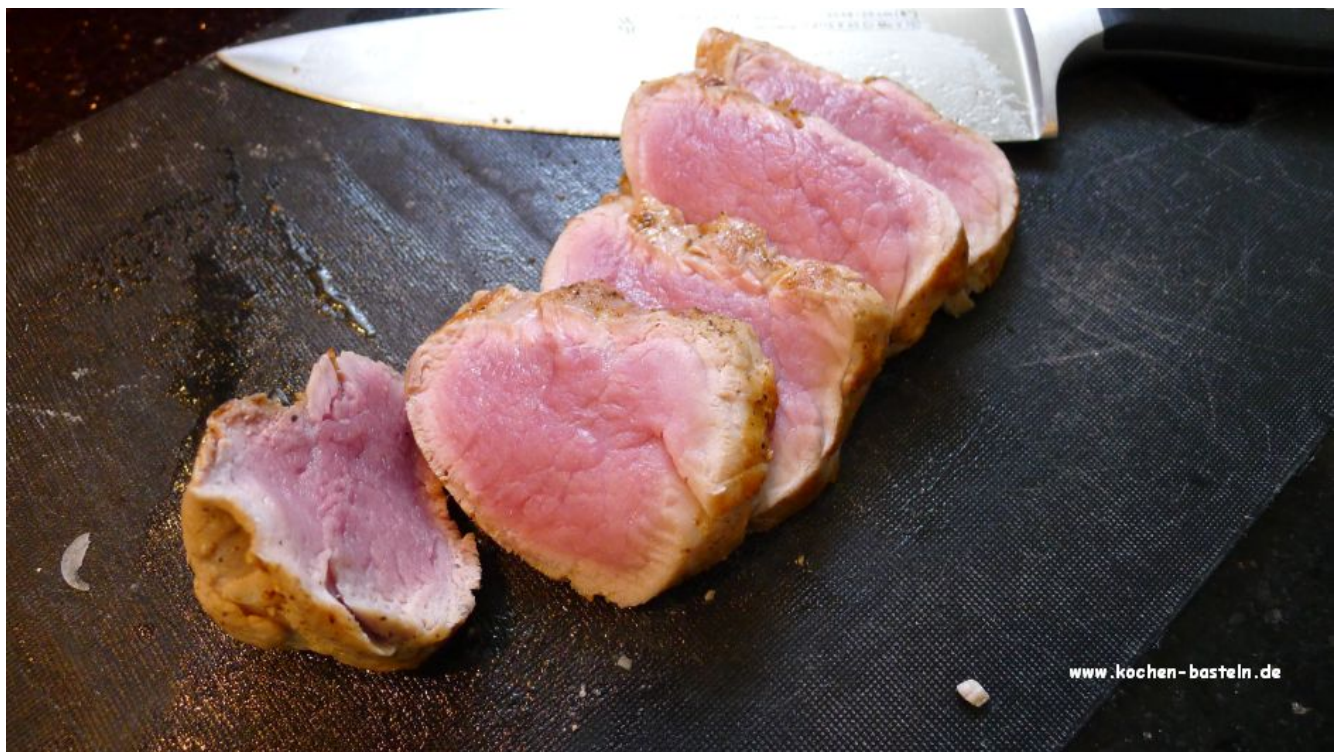
Mit Senf, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Etwas köcheln lassen. Temperatur abschalten.

Knoblauch pressen und einrühren.

Das Filet in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden.

Filet in die Sauce geben und alles abkühlen lassen.



Da

s Gericht am nächsten Tag nur noch erwärmen – nicht kochen lassen.

So bleibt das Fleisch zart.

Die gehackte Petersilie unterrühren. Evtl. nochmals abschmecken.

Dazu schmecken Spätzle und Salat.



Es lässt sich auch sehr gut einfrieren. Idealerweise sollte es dann am Vortag langsam im Kühlschrank auftauen, damit es nur erwärmt werden braucht.

Da sich dieses Gericht auch für viele Portionen eignet ist es auch partytauglich.

Quelle : <http://www.chefkoch.de/rezepte/1342761239096947/Filettopf.html>

Rahm-Pilze mit viel Knoblauch

Wer nicht so ein ausgesprochener Knoblauch-Fan ist, sollte ihn entweder ganz weglassen oder vielleicht nur eine Zehe (kleingehackt) mit den Zwiebeln andünsten !



Für ca. 2 – 3 Portionen :

1 m. Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten

500 gr. braune Champignons, in Scheiben geschnitten

ca. 100 ml trockenen Weißwein

2 TL gekörnte Brühe

1 EL Creme fraiche

1 Becher (150gr) saure Sahne

1 Prise braunen Zucker

Salz, Pfeffer

Knoblauch nach Belieben, frische glatte Petersilie

ein Stückchen Parmesan

Die Zwiebelwürfel in etwas Olivenöl andünsten.

Die Pilze dazugeben und anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und die gekörnte Brühe darin auflösen lassen.

Creme fraiche und saure Sahne unterrühren und solange köcheln lassen, bis es sämig ist.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauch (gepresst) abschmecken.

Petersilie hacken, Parmesan frisch reiben.

Schmeckt gut zu Nudeln und grünem Salat.



ten Appetit !

Gu