

Wednesday, November 29. 2006

GlÃ¼hwein - Fix (Konzentrat fÃ¼r selbstgemachten GlÃ¼hwein)

GlÃ¼hweinkonzentrat zum Ansetzen, das man dann bei Bedarf einfach mit heiÃem Rotwein mischen kann.

200 ml Creme de Cassis
500 ml brauner Rum
3 Zimtstangen
10 Nelken
10 PimentkÃ¶rner
3 StÃ¼ck Sternanis
1 Messerspitze Kardamompulver

Creme de Cassis und den Rum mischen, in eine Flasche oder ein groÃes Einmachglas fÃ¼llen und die GewÃ¼rze dazugeben. Bei Zimmertemperatur ca. 1 Woche lang ziehen lassen. Hin und wieder durchschwenken, daÃ sich die Aromen vermischen. Die GewÃ¼rze abseihen und die Mischung in eine saubere Flasche abfÃ¼llen.

Um GlÃ¼hwein zuzubereiten, 1 Glas Rotwein in einem Topf vorsichtig erhitzen, daÃ es nicht kocht - nur heiÃ wird. Wein mit 2-3 EsslÃ¶ffel GlÃ¼hweifix-Mischung mischen und in Tassen fÃ¼llen. Das GlÃ¼hweinkonzentrat ist ca. 6 Monate haltbar.

Das Grundrezept habe ich bei Chefkoch entdeckt. Der Ansatz schmeckt schon mal gemein gut :-).

Posted by orange in promillig at 18:24

Malai Kofta

Indische vegetarische Kartoffelnocken in sahniger Tomatensauce nach einem Chefkoch-Rezept.

Ich habe die Sauce noch ein wenig stÃ¤rker gewÃ¼rzt, aber die Nocken waren zum Reinlegen. Ich hab den halben Teig schon vor dem Formen pur genascht.

Posted by orange in indien, vegetarisch at 08:22

Monday, November 27. 2006

Gebraute GrieÃsuppe (von Mutttern)

60 g GrieÃ
30 g Butter
1 Liter GemÃ¼sebrÃ¼he
1 Karotte in kleine Stifte geschnitten
1 Prise Muskat
Salz, Pfeffer
2 EL Petersilie, gehackte, oder SchnittlauchrÃ¶llchen

Butter in einem Topf zerlaufen lassen. GrieÃ dazugeben und hellbraun anrÃ¶sten. Mit heiÃer GemÃ¼sebrÃ¼he ablÃ¶schen, Karotten dazu geben und 10-15 Minuten leicht kÃ¶cheln lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit der Petersilie oder SchnittlauchrÃ¶llchen bestreuen.

(Auf dem Foto ist auch noch "eingelaufenes" EiweiÃ mit drin. Dazu einfach EiweiÃ, das z.B. vom Backen Ã¼brig geblieben ist, langsam in die kochende Suppe laufen lassen und unter RÃ¼hren stocken lassen.)

Posted by orange in suppen at 12:15

Wednesday, November 22. 2006

Thunfisch - Kichererbsensalat

fÃ¼r 3 Personen als Beilage

1 Dose Thunfisch in Ãl

1 Dose Kichererbsen, abgespÃ¼lt

1 Bund FrÃ¼hlingzwiebeln 1/2 Bund Petersilie, gehackt

3-4 Tomaten, gewÃ¼rfelt

1 TL KreuzkÃ¼mmel, kurz angerÃ¶stet

OlivenÃ¶l

1 Zitrone

Salz, Pfeffer

Kichererbsen, Tomaten, FrÃ¼hlingzwiebeln, Thunfisch und Petersilie in einer SchÃ¼ssel vermengen. KreuzkÃ¼mmel kurz in einer Pfanne ohne Fett rÃ¶sten. Mit Ãl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und KreuzkÃ¼mmel ein Dressing herstellen (MengenverhÃ¤ltnis nach Geschmack).

Eine vegetarische Variante des Kichererbsensalats findet Ihr hier: Schneller Kichererbsensalat mit Feta

Posted by orange in salate at 10:37

Tuesday, November 21. 2006

Insalata Caprese [orange remix]

3 mittelgroÄe Tomaten
1/2 rote Paprika
3 Stangen FrÄ¼hlingsschwiebel
1 Hand voll schwarze Oliven
Balsamico, Ä¼l
Salz, Pfeffer
frischer Basilikum oder getrockneter Oregano

Tomaten und Paprika in mundgerechte WÄ¼rfel schneiden, FrÄ¼hlingsschwiebeln in Ringe. Alles mit den schwarzen Oliven in einer SchÄ¼ssel vermengen. Aus Balsamico, Ä¼l, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und Ä¼ber den Salat gieÄen. Mit reichlich frisch gehacktem Basilikum oder getrocknetem Oregano verfeinern.

Super passen auch noch getrocknete Tomaten und/oder Artischockenherzen rein.

Posted by orange in salate at 12:44

Monday, November 20. 2006

Shahi Baingan mit Paneer

Heute bin ich zur Abwechslung mal von meiner gewohnten Mittagsbestellung beim indischen Restaurant meines Vertrauens abgewichen und hab ein neues vegetarisches Gericht probiert. Ooooh war das lecker und cremig. Ich habe gleich mal nach dem Rezept geforscht und denke, das wird daheim auch bald mal auf den Tisch kommen.

Dies ist ein Rezept, das ich gefunden habe. Es hÃ¼rt sich von den Zutaten an, als kÃ¼nnte es dem Gegessenen nahe kommen.

Falls es jemand mal nachkocht, bitte Bescheid geben, wie es war! :-)

400 g frischer Paneer (indischer KuhmilchkÃ¼se)

AuberginenstÃ¼cke:

Aubergine einritzen und im Backofen backen, bis sie weich ist. In Scheiben schneiden und vierteln.

ODER

Aubergine in Scheiben schneiden, vierteln, in der Sauce mit kochen, bis sie gar sind.

Zu einer Paste mixen:

2 mittelgroÃe Zwiebeln

2cm frischer Ingwer

4 Zehen Knoblauch

2 grÃ¼ne Chillis

Zu einem Pulver verarbeiten:

4cm Zimtstange

2-3 Kardamomkapseln

2-3 Nelken

1 EL Mohnsamen

2 TL Cashews oder Mandeln

2 Tomaten (pÃ¼riert)

1 TL rotes Chillipulver

Eine Prise Kurkuma

2 TL Korianderpulver

1 TL KreuzkÃ¼mmelpulver

Salz zum Abschmecken

Ãl

Paneer in WÃ¼rfel schneiden, in Ãl goldbraun anbraten, abtropfen lassen, zur Seite stellen.

Ein wenig Ãl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelpaste anbraten bis sie anfÃ¼ngt zu brÃ¼nen. Das

Mohn-Cashew-Pulver und die anderen trockenen Pulver untermischen. FÃ¼r eine Minute braten und dann die

pÃ¼rierten Tomaten zufÃ¼gen. Ein wenig Wasser dazu geben und zum kochen bringen. Mit Salz abschmecken. Den gebratenen Paneer und die AuberginenstÃ¼cke mit der Sauce vermengen und nochmal kurz erhitzen.

Ich habe am Wochenende etwas Ã¤hnliches ausprobiert, Hyderabad Baghare Baingan. War sehr fein!

Posted by orange in indien, vegetarisch at 14:07

Sunday, November 19. 2006

Masala Chai - indischer GewÃ¼rztee

Es gibt ja 1000 und 1 Rezept fÃ¼r diesen leckeren, wohltuenden Tee. Ich denke, eigentlich hat jeder der Chai kocht so seine eigenen Geheimnisse und Kniffe. Auch bei der Wahl der GewÃ¼rze wird man immer Unterschiede feststellen. Das beste ist wohl, man probiert verschiedenes aus und baut sich sein eigenes Lieblingsrezept zusammen, was dann auch nach Lust und Laune variiert werden kann.

In Indien variieren die verwendeten GewÃ¼rze zudem wohl nach Region und - wie mir von jemandem erzÃ¤hlt wurde, der lÃ¤ngere Zeit dort verbracht hat - auch nach Jahreszeit.

Das hier ist mein momentanes Lieblings-Chai-Rezept:

3 Nelken
3 Kardamomkapseln
2,5 cm Zimtstange
2 frische Scheiben Ingwer
2 gehaeufte EL schwarzer Tee
500 ml Milch (finde z.B. die mit 3,8% Fett von Landliebe super dafÃ¼r)
1,5 EL brauner Zucker

Einen groÃen Topf erhitzen und den Zucker darin kurz ankaramellisieren lassen. Dann mit einem Schluck Milch aufgiessen und rÃ¼hren, um das Karamell aufzulÃ¶sen. Die Gewuerze in einem Moerser kurz 'anknacken', dass sie ihr volles Aroma entfalten koennen und gleich zusammen mit der restlichen Milch mit in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze immer wieder hochkochen lassen. Dann kurz von der Platte nehmen, daÃ es nicht Ã¼berlÃ¤uft und dann das selbe von vorne. UngefÃ¤hr 5x wiederholen.

Schwarzen Tee zufuegen und ca. 3 Minuten ziehen lassen. Durch einen Teefilter abgiessen.

Aus ca. 1/2 m HÃ¶he in die Tasse gieÃen, um den Tee aufzuschÃ¤umen. Das kann in einer tierischen Sauerei enden und Verbrennungen nach sich ziehen, also gut aufpassen! ;-)

Hier gibt es ganz viel Ã¼ber Chai zu lesen... nett gemacht :-):
chai-tea.org

Posted by orange in warm at 15:23

Paneer Bhurji

Dieses Rezept habe ich mal beim Internet-StÃ¼bern gefunden. Leider habe ich den Link nicht mehr.

1l Milch
1 Zitrone
Ãl
2 grÃ¼ne Chilis, klein gehackt
1 TL KreuzkÃ¼mmel
1/2 TL Gelbwurz (Kurkuma)
1/2 TL AsafÃ¶tida
frischer Koriander
Salz und Pfeffer
1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
1 Karotte, grob gerebelt

Paneer herstellen:

Kurkuma und Salz zur Milch geben und gut mischen. Milch aufkochen, bis sie beginnt hoch zu steigen. Zitronensaft

dazu geben und vorsichtig mit einem Holzlöffel durchrühren. Wenn die Milch geronnen ist, die flüssige, gelbe Molke durch ein Mulltuch abgiessen.

–l in einer Pfanne erhitzen. Den Kreuzkümmel und Asafetida zufügen und anrösten, bis der Kreuzkümmel anfängt zu springen.

Zwiebel, Karotte und Chilis dazu geben und braten, bis die Zwiebeln glasig sind. Dann Paneer in die Pfanne geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut vermengen. Paneer noch kurz mitbraten. Wenn das Gericht zu trocken wird, etwas Butter dazu geben.

Mit reichlich frischem Koriander und geröstetem Brot servieren.

Posted by orange in indien, vegetarisch at 15:11

Saturday, November 18. 2006

Bar Tappas

Bar Tapas
Amalienstr. 97
80799 MÃ¼nchen
089-390919

Das zweite Mal, dass ich beim Tapas essen war und auch hier muss ich sagen - sehr lecker. Vor allem, da ich kleine, verschiedene Portionen viel lieber mag, als grosse von einem Gericht. Man sollte dort allerdings reservieren, war sehr voll und wir haben nur einen Platz an der Bar bekommen. Aber dort ist es auch nicht schlecht, weil man da vollen Ausblick auf die Essenstheke hat *g*

Probiert:

Bulgur-Petersiliensalat

Huehnerschenkel mit Knoblauch gegart und frittierten Kartoffeln

gegrillte Pilze in Oel und Knoblauch

Meeresfruechtesalat

Paella

Kichererbsen, Zucchini und Rosinen in Curry-Creme

in Knoblauch und Oel eingelegte Sardellenfilets

angebratene Chorizo-Scheiben (spanische Schweinefleischsalami, die mit Knofel und Paprika gewuerzt ist)

Und der Rioja ist zu empfehlen hab ich mir sagen lassen ;)

Posted by orange in restaurants getestet at 15:39

Friday, November 17. 2006

exotischer Karottensalat (einfache Version)

3 Karotten
1 Zitronen (Saft)
1 Hand voll Rosinen
frisch gemahlener Pfeffer, Salz
1 TL Honig
gehackter, frischer Koriander (Menge nach Geschmack)
1 Hand voll ungesalzener ErdnÃ¼sse
SonnenblumenÃ¶l

Karotten hobeln. Zitronensaft, Rosinen, Ã¶l, Salz, Pfeffer und Honig damit vermengen. ErdnÃ¼sse hacken, anrÃ¶sten und unter den Salat mischen. Mit fein gehacktem Koriander bestreuen.

â€° scharfe Karottensalat-Version

Posted by orange in salate at 08:47

Wednesday, November 15. 2006

Cremiges Dhal

1,5 Tassen Toor Dal
0,5 Tassen Urid Dal (geschÃ¤lt)
Wasser
Kurkuma
schwarze Senfsamen
KreuzkÃ¼mmel,
AsafÃ¶tida,
getrocknete rote Chilis
Salz
1 Zwiebel, klein gewÃ¼rfelt
frischer Koriander
1 Zitrone (Saft)

Toor Dhal und Urid Dhal waschen, in einen Schnellkochtopf geben und ca. 2 cm mit GemÃ¼sebrÃ¼he bedecken. 1/2 TL Kurkuma unterrÃ¼hren. Mit geschlossenem Deckel ca. 10-15 Minuten garen. Das Toor Dhal wird breiig und die Urid Linsen sollen durch sein.

KreuzkÃ¼mmel und schwarze Senfsamen in einer Pfanne rÃ¶sten, im MÃ¶rser grob zerkleinern. Zu den Linsen geben.

3 EL Ghee in der Pfanne erhitzen. Zwiebel drin glasig anschwitzen. Garam Masala, gehackte Chillis, 1/2 TL braunen Rohrzucker unterrÃ¼hren.

Die Zwiebel mit dem WÃ¼rfel zu den Linsen geben. Dhal mit Zitronensaft, AsafÃ¶tida, Garam Masala abschmecken.

Mit frisch gehacktem Koriander und kleinen TomatenwÃ¼rfeln bestreuen. Dazu passt Basmatireis oder indisches Fladenbrot.

Posted by orange in dhal - hÃ¼lsenfrÃ¼chte, indien, vegetarisch at 20:34

Petersilienwurzeln vom Blech

Was fÃ¼r ein tolles Rezept!

1,2 kg Petersilienwurzel
1 rote Peperoni
1/2 Bund Thymian
4 EL Ahornsirup
1 TL Salz
6 EL OlivenÃ¶l
6 EL Balsamessig
3 EL gehackte Walnusskerne

Rote Peperoni einritzen, entkernen und fein hacken. Thymian abzupfen und hacken. Beides mit dem Ahornsirup, Salz und OlivenÃ¶l mischen.

Petersilienwurzeln schÃ¶len und grÃ¶Ã¶ere Wurzeln lÃ¤ngs halbieren. Auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 Å°C (Umluft nicht geeignet) auf der 2. Schiene von unten 35-40 Minuten backen, bis das GemÃ¼se weich ist. Dann die StÃ¼cke wenden und mit dem Sirup beschÃ¶pfen.

Mit dem Balsamessig ablÃ¶schen und mit gehackten Walnusskernen und evtl. Thymian garniert servieren.

Posted by orange in vegetarisch at 14:16

Tuesday, November 14. 2006

KnÃ¶del mit Champignonrahmsauce

1 Kiste Champignons
1/2 groÃe GemÃ¼sezwiebel
1 groÃe Zehe Knoblauch
1/2 Becher sÃ¼Ãe Sahne
1/2 Becher Creme Fraiche
1 EL geriebenen KÃ¤se (Edamer oder so)
Oregano, Salz, Pfeffer, Paprika (nicht zu sparsam wÃ¼rzen!)
Ãl

â Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
â Zwiebel in kleine WÃ¼rfel schneiden, Knoblauch klein hacken.
â Ãl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und
Ã Champignonscheiben darin anbraten.
â Mit 1/2 Becher Schlagsahne ablÃ¶schen.
â Mit Oregano, Salz, Pfeffer und Paprika krÃ¤ftig wÃ¼rzen.
â 1/2 Becher Creme Fraiche und den KÃ¤se
Ã (fÃ¼r einen krÃ¤ftigeren Saucengeschmack) unterrÃ¼hren.
â Etwas einreduzieren lassen.

Dazu schmecken selbst gemachte Semmel- oder ServiettenknÃ¶del, oder - wenn's schnell gehen muÃ wie bei uns heute - Pfanni Mini-KartoffelknÃ¶del aus der Packung. Nudeln oder Reis wÃ¼re sicher auch ok, dann sollte man die Sauce vll. etwas weniger einkochen lassen.

Wer auf Fleisch nicht verzichten will, kann vor den Pilzis auch noch klein geschnittene HÃhnchenbrust anbraten. Dann wird es ein Geschnetzeltes.

HÃtte ich die Sauce zuhause gekocht (mit besserer KÃ¼chenausstattung), hÃtte ich wahrscheinlich statt oder zusÃ¤tzlich zum Oregano frische KrÃ¤uter verwendet und noch eine Prise Muskat mit untergemischt.

Posted by orange in vegetarisch at 17:09

Monday, November 13. 2006

Rogan Blurb

In meinem neuesten Buch "Nymphomation" von Jeff Noon - meinem Gott der Science Fiction, der unwirklichen Ideen und der Vurt-Wesen - schlicht ausgedrÃ¼ckt meinem Lieblingsautor, wird auch ganz schÃ¶n viel Curry gekocht ;) Dachte, das pÃ¤ßt doch wunderbar hier rein:

Ginger, garlic an ghee; put them all into a karahi*. Add chunks of blurbfly, until they brown. Cardamom, bay leaves, seven cloves and a peppercorn. Cinnamon and sinnerman. Add the slogans, the secret curry paste, coriander and cumin. Add water. Bring to a boil. Cover and publicize for an hour or so. Boil away the liquid. Sprinkle with garam masala. Sprinkle with logo. Stir and serve to the publics. Heat Rating: media hot

Dort werden diese Curries - soweit ich die Geschichte durchstiegen habe - Ã¤hnlich wie Computerviren benutzt. Sie helfen dem "Koch", an Informationen heran zu kommen oder auch organisch/robotische Lebensformen zu manipulieren.

FÃ¼r alle, die noch nie was von Blurbflies gehÃ¶rt haben *g* - es gibt einen Link der sie beschreibt:
Blurbflies - Small robotic/organic advertisers

*Eine "Karahi" ist ein traditionelles KochgefÃ¤Ã, eine Art Wok, der in der indischen und pakistanischen KÃ¼che verwendet wird. Currygerichte, die in einer Karahi gekocht werden, Ã¼bernehmen oft den Namen mit, z.B. "Karahi Ghosht".

Posted by orange in kunst, kino, schÃ¶nes at 08:35

Sunday, November 12. 2006

Yogisches Menue II

â€° suppigeg Dhal [meine Version davon]

Toor Dhal (Linsen), Moong Dhal (Linsen) - je die HÃ¼lfte

KreuzkÃ¼mmel, Salz, Korianderpulver, CurryblÃ¤tter, GemÃ¼sebrÃ¼he oder Wasser, frische TomatenstÃ¼cke, Spritzer Zitronensaft

â€° Basmatireis

â€° Zucchini

Zucchini in halbierte Scheiben geschnitten, mit indischen GewÃ¼rzen angedÃ¼nstet

â€° Karottensalat mit Rosinen: [einfach nachgemacht] [scharf nachgemacht]

geriebene Karotten, Rosinen, Zitrone, Ãl, Salz, ApfelstÃ¼cke

dazu passen auch: frische KrÃ¤uter, gerÃ¶stete ErdnÃ¼sse oder Sonnenblumenkerne

â€° Kokoschutney

Kokosraspeln (Ã¼ber Nacht eingeweicht),

schwarze Senfsamen, Sesam, Ghee, CurryblÃ¤tter in einer Pfanne angerÃ¶stet und mit abgetropften Kokosraspeln vermengen

Zitronensaft, Salz, Ingwer, frischer Koriander

wÃ¼rde noch gut dazu passen: grÃ¼ne Chili - dann ist es aber nicht mehr ganz so Yoga-tauglich

â€° Kakaocreme

Kakaopulver, Sahne, Joghurt

Posted by orange in chutneys+pickles, dhal - hÃ¼lsenfrÃ¼chte, indien at 16:27

Saturday, November 11. 2006

Yogisches Menue I

Ich durfte die letzten 2 Tage jeweils ein wunderbares Mittagessen genieÃen. Um nicht zu vergessen, was es gab und vor allem wie ich meine, es nachkochen zu kÃ¶nnen, halte ich hier die Zutaten mal fest, soweit ich sie mir zusammenreimen kann.

â Kichererbsen, ungeschÃlt
Eingeweicht und mit indischen GewÃ¼rzen gekocht.

â Bulgur
Ganz normal zubereitet.

â Brokkoli in Kokossauce
Kleine BrokkolirÃ¶schen, Kokosmilch, KartoffelstÃ¼cke, indische GewÃ¼rze

â Rosinen-Ingwer-Chutney
Rosinen, geriebener Ingwer, Zitronensaft, Chilli, Salz zusammen pÃ¼rieren.

â Salat mit Zitronenmarinade
normaler Kopfsalat - gewaschen und in mundgerechte StÃ¼cke geschnitten, Dressing: Zitronensaft, Ãl, Salz, Dill

â Zimtjoghurt mit Orangenfilets
Creme: Yoghurt, etwas Quark, mit Zimt gut verrÃ¼hren, Orangenfilets untermengen

â Koriandersauce [Ãhnliches Rezept]
Joghurt, frische KorianderblÃtter, Salz, gerÃ¶steter + gemahlener KreuzkÃ¼mmel -> pÃ¼rieren

â Pakoras mit Champignon- und Bananenscheiben
Backteig: Kichererbsenmehl in eine SchÃ¼ssel geben. Salz, KreuzkÃ¼mmel und Backpulver untermischen. Langsam kaltes Wasser dazugieÃen und glattrÃ¼hren.
Champignon- oder Bananenscheiben im Teig wenden und in heiÃem Ãl goldbraun ausbacken. Auf KÃ¼chenpapier abtropfen lassen und im Backofen bei 100ÃC warm halten.

â GrieÃhalva mit Rosinen, Mandeln und Rosenwasser

Posted by orange in [chutneys+pickles](#), [indien](#) at 16:12

Thursday, November 9. 2006

Mandeln in Rum und Honig

400-500 g geschÃ¤lte ganze Mandeln
500 ml flÃ¼ssigen Honig
100 ml braunen Rum

Die Mandeln kurz in einer Pfanne anrÃ¶sten. Den Honig mit dem Rum vermengen und Ã¼ber die heiÃen Mandeln geben. Die Mischung in schÃ¶ne EinmachglÃ¤ser fÃ¼llen, verschlieÃen und zum konservieren auf den Kopf stellen. Eine Woche durchziehen lassen.

Die Mandeln schmecken toll zu Eis oder Fruchtsalat.

Posted by orange in sÃ¼Ães at 13:12

Wednesday, November 8. 2006

Obstsalat mit Granatapfel, Zimt und eingelegten Mandeln

1 groÄer Apfel
1 Birne
1 Banane
Kerne von 1/2 Granatapfel
2 Orangen
Zimt
Rosinen
in Rum und Honig eingelegte Mandeln

Apfel, Birne und Banane in kleine StÄ¼cke schneiden. Eine Orange auspressen, eine filetieren. Die Kerne aus dem Granatapfel puhlen. Alles zusammen in eine Schale geben. Die Rosinen und die eingelegten Mandeln mit dem Obst vermengen. Mit einer Prise Zimt, und dem Rumhonig (Marinade von den Mandeln) abschmecken.

Das Rezept fÄ¼r die Rum-Honig-Mandeln findet Ihr hier.

Posted by orange in sÄ¼yes at 13:12

Monday, November 6. 2006

IngwerlikÃ¶r mit Honig

Dieses Rezept stammt aus dem alten Buch "Es weihnachtet sehr".

Der LikÃ¶r ist so lecker, dass wir ihn jeden Winter aufs Neue herstellen. Ich mag ihn auch gerne als kleine "Medizin", wenn eine ErkÃ¤ltung im Anflug ist oder man zu schwer gegessen hat. Und wer vor komischen Kombinationen nicht zurÃ¼ck schreckt, kann ja mal versuchen, ein paar GummibÃ¼rchen in sein LikÃ¶rglas zu werfen und dann wieder raus zu fischen!

60 g frischer Ingwer
1 Flasche Cognac oder guten Weinbrand
200 g Honig

Ingwer schÃ¶len und in feine Scheiben schneiden. Mit dem Cognac Ã¼bergieÃ¶en und eine Woche - am besten in einer gut ausgespÃ¼lten Flasche oder einem groÃ¶en Einmachglas - ziehen lassen. Ãfter mal durchschÃ¼tteln.

Nach einer Woche durch ein Sieb gieÃ¶en. Die Ã¼brigbleibenden Ingwerscheibchen mit Honig und wenig Wasser (4 EL) mischen, in einen Topf geben, krÃ¤ftig aufkochen und zugedeckt abkÃ¼hlen lassen. Dann wieder zum Cognac geben, gut schÃ¼tteln und fest verschlieÃ¶en.

Posted by orange in promillig at 21:47

Fruchtige KÃ¼rbiscremesuppe

500 g KÃ¼rbis (Muskat- oder HokkaidokÃ¼rbis)
2 MÃ¶hren
1 Zwiebel
1 Chilischote
2 Zehen Knoblauch
1 StÃ¼ck Ingwer, (walnussgroÃ¶)
1 Orange, unbehandelt
50 g Banane
200 ml Kokosmilch
350 ml HÃ¶hnerbrÃ¼he
Pfeffer
Meersalz
50 ml Wein, weiÃ¶, fruchtig (ersatzweise Zitronensaft)
OlivenÃ¶l und Butter
KÃ¼rbiskerne zur Dekoration
2 EL Ãi (KÃ¼rbiskernÃ¶l)

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und in einem OlivenÃ¶l-Butter-Gemisch anschwitzen, Zesten von der Orangenschale dazugeben, gewÃ¼rfelten KÃ¼rbis und MÃ¶hre dazugeben, anschlieÃ¶end feingehackte Chilischote und Ingwer dazu geben. Mit GemÃ¼sebrÃ¼he aufgieÃ¶en und weich kochen.

Alles mit einem PÃ¼rierstab pÃ¼rieren, ausgepressten Orangensaft, pÃ¼rierte Banane und den Wein dazu geben und alles zusammen aufkochen lassen, danach die Kokosmilch hinzugeben und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Wein abschmecken.

Ein paar KÃ¼rbiskerne in einer Pfanne anrÃ¶sten. Suppe in Tassen oder Teller fÃ¼llen und mit den KÃ¼rbiskernen und ein paar Tropfen KÃ¼rbiskernÃ¶l dekorieren.

Original von chefkoch, diesmal sogar nicht abgewandelt! Saulecker, fruchtig, sÃ¤ttigend, exotisch.

Blog Export: orange kÃ¼che, <https://www.orangekueche.de/>

Posted by orange in suppen at 21:24

Sunday, November 5. 2006

Happy Holiday Tea

Gibts jetzt endlich wieder im Coffee Fellows \o/ Â Â *jammijammijammi*

GlÃ¼ckstee, Orangensaft und Vanillesirup zusammen aufgekocht und etwas aufgeschÃ¼mt.
Ich benutze dafuer diesen ayurvedischen GlÃ¼ckstee. Der ist natura auch sehr lecker! Einer meiner Lieblingstees.

Posted by orange in getrÃ¤nke, warm at 09:47

Saturday, November 4. 2006

Dance2006: Purushartha

"In der Mischung aus indischer Bewegungssprache und japanischer digitaler und akustischer Kunst verbinden die zehn TÃ¤nzer des Attakkalari Centre unter Leitung von Jayachandran Palazhy Erfahrung und Imagination zu einer Reise durch Zeit und Raum. BruchstÃ¼ckhafte Bilder, die an die japanische Kultur und Ã„sthetik erinnern, treffen auf ein emotionales Portrait der indischen Gesellschaft im Spannungsfeld zwischen alter Weltanschauung und Gegenwart."

Ich bin sehr begeistert von dieser Vorstellung. Abstrakte Videokunst, krasse akustische Effekte und abgefahrene Choreographien. Respekt vor den indischen TÃ¤nzern und japanischen Multimedia-KÃ¼nstlern. Wenn ich nochmal die MÃ¶glichkeit habe die irgendwo zu sehen, werd ich das sicher tun.

--> Attakkalari Centre for Movement Arts (Indien)
--> Programm Dance2006: Purushartha

Posted by orange in kunst, kino, schÃ¶nes at 10:34

Friday, November 3. 2006

KÃ¼rbislasagne mit Bechamelsauce

Cremiger hochkalorischer Herbsttraum...

1/2 grosser Hokkaido-KÃ¼rbis, in mundgerechte KÃ¼rfel geschnitten
2 Zwiebel, in feine WÃ¼rfel geschnitten
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
frischer Ingwer, auf einer feinen Reibe zu Mus gerieben
2 Dosen Tomaten
Sahne
frische BasilikumblÃ¤tter
Salz
Pfeffer
Lasagneplatte
2 Kugeln Mozzarella
OlivenÃ¶l

FÃ¼r die Bechamel-Sauce:

50 g Butter
50 g Mehl
750 ml Milch
etwas frisch geriebene Muskatnuss

KÃ¼rbis, Knoblauch und Zwiebeln zusammen in etwas OlivenÃ¶l andÃ¼nsten. Dann die Tomaten dazu geben und mit dem geriebenem Ingwer, GemÃ¼sebrÃ¼hepulver, Salz und Pfeffer wÃ¼rzen. Auf niedriger Hitze kÃ¼cheln, bis der KÃ¼rbis beginnt, weicher zu werden. Einen Schluck Sahne angieÃ¼en und das frisch gehackte Basilikum dazugeben.

FÃ¼r die Bechamelsauce die Butter schmelzen, Mehl nach und nach einrÃ¼hren und langsam mit der Milch aufgieÃ¼en, dass eine homogene Masse entsteht. Etwa 5 Minuten kÃ¼cheln lassen, dabei immer umrÃ¼hren! Leicht salzen und Pfeffern und einen Hauch frische Muskatnuss darÃ¼ber reiben.

In eine Auflaufform zuerst ein wenig Bechamelsauce verteilen, dann eine Nudelplatte darauf legen und mit KÃ¼rbissauce bedecken. In dieser Reihenfolge weiter verfahren, bis die Saucen verbraucht sind. Die letzte Schicht ist eine Nudelplatte mit Bechamelsauce bedeckt.

Darauf kann dann der Mozzarella gebrÃ¼telt werden. Ich habe noch etwas getrockneten Oregano und Pfeffer darauf gegeben. Das schmilzt schÃ¶n ein und aromatisiert den KÃ¼rse.

Bei 180-200Â° C fÃ¼r 30 Minuten im Ofen backen, bis der KÃ¼rbis ganz durch ist.

Posted by orange in pasta+so, vegetarisch at 21:43

Thursday, November 2. 2006

GemÃ¼seblech mit Feta Ã¼berbacken

fÃ¼r 2 Personen:

1 kleine Aubergine (ca. 1cm dicke Scheiben)
3 fruchtige, reife Tomaten (ca. 0,5cm dicke Scheiben)
1/2 Pckg. brÃ¶seliger Feta (zerbrÃ¶selt)
3 Zehen Knoblauch (dÃ¼nne Scheiben)
1/2 Zwiebel (halbierte, dÃ¼nne Ringe)
2 FrÃ¼hlingsschneepilze (Ringe)
1/2 Habanero (klein geschnitten)
1 Karotte (feine Scheiben)
Salz und Pfeffer
3 EL OlivenÃ¶l
2 EL GemÃ¼sebrÃ¶hepulver
1 Tasse Wasser
Spritzer Zitrone
1/4 Pckg. Rucola

Auberginenscheiben salzen und pfeffern und in eine Auflaufform legen. Tomaten darauf verteilen. Karotte, Zwiebel, FrÃ¼hlingsschneepilze darÃ¼ber streuen. Als nÃchstes die Habanero und den Knoblauch darÃ¼ber geben.

GemÃ¼sebrÃ¶he in 1/2 Tasse Wasser auflÃ¶sen und Ã¼ber das GemÃ¼se gieÃen. Noch einmal salzen und pfeffern und mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern. Feta Ã¼ber dem GemÃ¼se zerbrÃ¶seln. Einen guten SchuÃ OlivenÃ¶l darÃ¼ber trÃ¶pfeln und bei ca. 200ÃC 30 Minuten in den Ofen.

Ofen ausschalten und den Rucola oben darÃ¼ber verteilen.
Dazu paÃt frisches Chiabatta oder Baguette.

Posted by orange in vegetarisch at 21:37

RosinenbrÃ¶tchen mit Kokosmilch

20 ml Wasser
180 ml Kokosmilch
1 EL Ãl
1 TL Salz
1 EL Zucker
400 g Mehl
20 g Hefe, frisch
75 g Rosinen
Amaretto
Kokosflocken
Batida de Coco

Rosinen in Amaretto einlegen. Danach auf KÃ¼chenpapier abtropfen lassen.

Kokosmilch und Wasser in einem Topf vermengen und lauwarm werden lassen.

Mehl mit Zucker, Salz und Ãl in eine SchÃ¼ssel geben. In der Mitte eine Mulde machen und die Hefe reinbrÃ¶seln. Einen Teil der lauwarmen Kokosmilch-Wasser-Mischung in die Mulde gieÃen und die Hefe auflÃ¶sen lassen. Das Ganze mit Knethaken vermengen, den Rest der FlÃ¼ssigkeit einarbeiten und die Rosinen dazu geben. Einen Schluck Batida und die Kokosflocken mit unter kneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, noch ein wenig mehr Mehl zugeben.

Teig mit einem KÃ¼chentuch abdecken und auf die doppelte Menge gehen lassen.

Danach kleine BÃ¼llchen (Etwas kleiner als Semmeln - sie gehn ja noch auf!) formen und auf ein Backblech verteilen. Oben mit ein wenig Wasser bestreichen. Ca. 15-20 Minuten bei 200Ã°C goldbraun backen.

Mein 3. Hefeteig - und er ist sogar gelungen! :-). Die Dinger sind bestimmt sehr lecker zum FrÃ¼hstÃ¼ck (wenn bis dahin noch welche Ã¼brig sind). Nicht zu sÃ¼Ã¼ und daher auch prima mit Marmelade essbar. Originalrezept von Chefkoch, aber wieder abgewandelt .oO(mehr Alkohol *g*)

Posted by orange in backen, sÃ¼Ã¼es at 20:45

Wednesday, November 1. 2006

Spaghetti Thai-Style (it's so freshhhh *g*)

mit Garnelen, grÃ¼nem Spargel in Kokos-SauceEin neues Gericht, das das GAST scheinbar nun fest in die Karte aufgenommen hat *juhu*. Ich hÃ¤tt nicht gedacht, daÃ eine Kokos-Sauce zu Nudeln so lecker ist...

Ich versuche mal das Rezept zu rekonstruieren:

Ã -Ã Spaghetti, sehr al dente (... das ist ja noch leicht ;-)

Ã -Ã grÃ¼ner Spargel in ca. 2cm langen StÃ¼cken, vorgedÃ¼nstet

Ã Ã Ã Ã (es war ganz normaler, aber denke Thai-Spargel kommt auch gut)

Ã -Ã Cocktailtomaten, halbiert

Ã -Ã frische Garnelen (nur Not gehen sicher auch vorgekochte, gefrorene)

Bei der Sauce wird es etwas schwieriger... aber ich rate einfach mal: Kokosmilch, Zitronensaft, Fischsauce, Chilli (fein gehackt), ein wenig Knobel (gepresst), ein wenig Ingwer (gerieben), brauner Zucker, Salz, Pfeffer, SesamÃ¶l

FrÃ¼hlingzwiebeln kÃ¶nnten in die Sauce auch noch passen, waren da aber jetzt nicht mit dabei.

Ich wÃ¼rde einfach mal Knobel, Ingwer und Chilli kurz im SesamÃ¶l anschwitzen, mit einer Prise braunem Zucker karamelisieren lassen. Mit Kokosmilch ablÃ¶schen. Mit Fischsauce, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und etwas einreduzieren lassen. Die Garnelen anbraten, daÃ der Kern noch roh ist. Die gekochten Nudeln, den vorgedÃ¼nsteten Spargel, die Garnelen und die halbierten Cocktailtomaten mit in die Sauce geben und wenige Minuten darin schwenken. Dann Parmesan drÃ¼ber.

Falls mir jemand zuvor kommt, es auszuprobieren, sagt Bescheid, ob ich gut gelegen bin mit dem Raten ;-)

Posted by orange in fisch + meerestier, pasta+so, thailand at 09:31