

Monday, December 31. 2007

KC Grande Resort (Koh Chang, Thailand)

~~~~  
Thailand (Koh Chang, Koh Maak, Bangkok) und Kambodscha (Siem Reap) 2008 [â†' Ãœbersicht ]  
~~~~

Das KC Grande Resort war fÃ¼r die ersten 10 Tage unser Zuhause auf Koh Chang. Ein guter Ausgangspunkt, um ein paar Tage zu relaxen und es sich gut gehen zu lassen. Das Personal ist sehr nett und fÃ¼rsorglich.

Die Bungalows haben allen Komfort den man braucht oder auch nicht zwingend braucht - aber es ist auf jeden Fall nicht unangenehm :-) (A/C, Telefon, TV, Warmwasser, eigene Terrasse, groÃŸes sauberes Bett, Putz-Service und jeden Tag frische HandtÃ¼cher). Die Anlage ist schÃ¶n angelegt, wie ein tropischer Garten, und das Resort liegt direkt am Meer.

Das alles kostet natÃ¼rlich leider auch seinen Preis. Vor allem wenn man in der "Peak Season" reist - der Steigerung der Hochsaison (Weihnachten bis Mitte Januar). NÃchstes Mal wissen wir Bescheid *g*.

Vom Pier dauert die Taxifahrt zum Resort ca. 15 Minuten.

Das Resort liegt relativ am Ende des White Sand Beach. Somit hat man nur ein paar Minuten zu unzÃhlichen Bars, aber trotzdem ist es nicht zu laut im Bungalow oder Ã¼berbelebter am Strandabschnitt vor dem Resort. Im Schatten der Palmen stehen ein paar Liegen, wo Thaimassage, Ãlmassage, ManikÃ¼re und PedikÃ¼re angeboten wird.

Auf der "Beach Terrace" - dem Restaurant des KC Grande Resorts - kann man wÃhlen, ob man Ãberdacht sitzen mÃochte, drauÃŸen oder mit den FÃÃŸen im Sand.

Am Abend wird der Grill angeworfen, es gibt stÃndig Livemusik (hin und wieder etwas schrÃg aber irgendwie nett gemacht ;-)) und die Gerichte sind eigentlich durch die Bank lecker.

Einziger Wehrmutstropfen ist die groÃŸe Baustelle nebenan. Leider haben sie die gÃnstigen BambushÃtten abgerissen und stellen einen mehrstÃckigen Betonklotz hin, daÃŸ das KC Grande Resort noch mehr "grande" wird. Aber sie hat nicht ÃbermÃÃig gestÃrt.

Kulinarisches:

Als FrÃhstÃck wurde dort ein sehr reichhaltiges Buffet angeboten von 8:00 - 10:30 Uhr. Es gab eine Salatbar, frische FrÃchte, MÃsli mit Joghurt oder Milch, Pancakes mit Ahornsirup oder Honig, warme Gerichte (2-3 Thai-Gerichte, Reis, Nudeln, Suppe), frisch gebratene Omelettes, SÃfte, Kaffee, Tee.

Unser Mittagessen bestand meist aus einem Sandwich und einem leckeren Mixed-Fruit-Shake:
Club Sandwich (mit Ei, Salat, Tomate, Schinken, Mayo) mit Pommes, etwas Salat und ein paar FrÃchten als Dessert
BLT Sandwich (Bacon-Lettuce-Tomato mit etwas Mayo) mit Pommes, etwas Salat und ein paar FrÃchten als Dessert
KÃse-Sandwich mit Tomaten aus dem Sandwich-Toaster

Herzhaft, nicht zu viel und zwischendurch eine gute Abwechslung zum Thaifood. Und man muÃŸ sagen, die Sandwiches dort waren wirklich lecker - auch wenn sie es mit den Pommes nicht so raus haben. Aber das lÃÃt sich schnell verzeihen, wenn man dann am Abend das Thaifood probiert hat!

Die Abende haben wir durchgehend dem groÃen Thai- bzw Seafood-Angebot auf der Insel gewidmet:

Tom Kha (WÃ¼rzige Kokosmilchsuppe mit Prawns)
Fisch in wÃ¼rziger Limonenmarinade
Pad Thai mit GemÃ¼se
Frische gegrillte King Prawns mit Knoblauch mariniert
Baked Potato vom Grill
Gemischer FrÃ¼chteteller

KC Grande Resort
White Sand Beach
Koh Chang, Thailand

Posted by orange in restaurants getestet, thailand at 19:00

Monday, December 24. 2007

Kumquat - Essig

10 Kumquats
1 Zweig Zitronenmelisse
Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
3/4 l WeiÃweinessig
1 grosses Einmachglas

Die Kumquats und die Zitrone heiÃ abwaschen. Die gewaschene und getrocknete Zitronenmelisse in das Glas geben. Die Kumquats mit einer Nadel mehrmals einstechen und in das Glas geben. Die Zitronenschale mit dem SparschÃler abschÃlen und in das Glas geben. Alles mit dem WeiÃweinessig auffÃ¼llen. AnschlieÃend das Glas verschlieÃen.

Den Essig ca. 1 Woche an einem warmen Platz durchziehen lassen. Dann abseihen und kÃ¼hl und dunkel aufbewahren.

Man kann auch statt der Zitronenmelisse Zitronengras verwenden.

Posted by orange in essig + Ãl at 22:19

Wednesday, December 19, 2007

Krabbencocktail mit Butters toast

Ein paar Tage vor Weihnachten darf auch das BÃ¼ro-Mittagessen ruhig ein wenig dekadenter ausfallen. Deshalb gibt es heute: Krabbencocktail! Den wollte ich eh schon lange mal wieder machen.

Zutaten:

1 Packung Krabben
1 kleine Dose Ananasringe
1/4 Kopfsalat
Mayonaise
Ketchup
Chantrelle
Salz, Pfeffer

Krabben abgieÃen, mit kaltem Wasser abspÃ¼len und ein wenig trocken schÃ¼tteln. Ananas abgieÃen und in StÃ¼cke schneiden. Kopfsalat waschen und in Streifen schneiden. 2-4 ganze Blatt aufheben zum garnieren.

Sauce anrÃhren: Mayonaise und Ketchup ca. im VerhÃltnis 3:2 verrÃhren. Einen Schuss Chantrelle dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Krabben und AnanasstÃ¼cke untermengen.

Die Salatstreifen in einen hohen Becher oder eine Schale schichten, seitlich die SalatblÃtter anrichten. Dann den Krabbencocktail auf die Salatstreifen geben.

Sehr gut passt auch noch klein geschnittenes Surimi rein.

Dazu serviert man am besten knuspriges, warmes Toast (in der Mitte durchgeschnitten zu einem Dreieck) mit etwas Butter bestrichen.

Posted by orange in fisch + meerestier, snacks/vorspeisen at 12:41

Tuesday, December 18. 2007

Sushi & Soul [MÃ¼nchen]

Endlich darf ich einen Eintrag Ã¼ber mein geliebtes Sushi & Soul schreiben. Was schon wie der Auftakt zu einem Loblied klingt wird gleich noch viel schlimmer. In diesem Restaurant fand sozusagen meine Sushi-Entjungferung statt, vor vielen vielen Jahren.

Am Anfang noch etwas zÃ¼gerlich hat sich innerhalb von ein paar Tagen eine groÃe Liebe zu den rohen FischhÃ¼ppchen und auch zum Sushi & Soul entwickelt, deshalb war ich dort Ã¼ber lange Zeit regelmÃÃig und oft beim Schlemmen anzutreffen.

In 2004 haben wir auch einen Sushi-Kurs gemacht, der wirklich super war. Wir durften naschen, so viel wir wollten, es gab eine Weinverkostung und wir durften alles selbst produzierte mit nach Hause nehmen. Gegen diesen Berg von leckeren Rollen sind sogar wir kaum angekommen.

Mein SchluÃwort... ich fÃ¼hle mich da drin pudelwohl, was bei der gemÃtlichen AtmosphÃre und den angenehmen funky KlÃngen auch nicht schwer ist und das Essen ist nunmal der Knaller. oh-range.com - offizieller Sushi & Soul Fanclub *g*

Leckere Schlemmerei:

GetrÃnke:

Sparkling Umesu

Lemongrass

Sake

Vorspeisen:

Edamame

Gomae Spinat

Tsukune

Yakitori

Ebi Kushi

Sakana Kushi

Miso Wan

Bento:

Kuli's Bento

Tenno's Bento

Sushi:

Tokyo Sushiplatte

Sushi & Soul Sushiplatte

Die Rollen zÃhl ich jetzt besser nicht noch einzeln auf, sonst wirts uferlos *g*

Desserts:

Maccha Eis

Teppanyaki Eis

Maccha Mousse

Posted by orange in restaurants getestet at 20:00

Saturday, December 8. 2007

Bier - LikÃ¶r

300 g brauner Kandiszucker
1 l dunkles Starkbier
1 Vanilleschote
etwas Ingwerwurzel
etwas Zitronenschale
1/2 l 96%iger Alkohol (gibt's in der Apotheke)
Man kann auch stattdessen Weinbrand verwenden.

Kandiszucker im erwÃ¤rmten Starkbier auflÃ¶sen. Vanilleschote aufschlitzen, zugeben.

Ingwer grob hacken, mit der abgeriebenen Zitronenschale zu dem Starkbier geben. Nochmals erwÃ¤rmen, aber nicht kochen.

AbkÃ¼hlen lassen, Alkohol zugeben und das Ganze einige Tage ziehen lassen. Filtern, in Flaschen fÃ¼llen und weitere zwei Wochen lang ruhen lassen.

Posted by orange in [getrÃ¤nke](#), [promillig](#) at 18:47

Friday, December 7. 2007

Wirsing - HackrÃ¶llchen in Zitronen - Schmand - Sauce

400 g Hackfleisch vom Rind
1 kl. Kopf Wirsing
Ã½ Zitrone(n)
50 g Schmand
1 Scheibe WeiÃbrot
1 Zwiebeln
Petersilie
Salz
Pfeffer
1 EL BrÃ¼he, gekÃ¶hnt
1 EL StÃ¤rkekohl

optional fÃ¼r die Sauce:

1 Schuss KÃ¼rbiskernÃ¶l
ein paar BlÃ¤tter frischer Basilikum
GemÃ¼sebrÃ¼hepulver zum abschmecken
etwas Honig
1 TL Dijon-Senf mittelscharf

Das Rinderhack mit dem eingeweichten, ausgedrÃ¼ckten WeiÃbrot, Salz, Pfeffer, der kleingehackten Zwiebel, Petersilie und etwas abgeriebener Zitronenschale vermischen. 9 BlÃ¤tter vom Wirsing ablÃ¶sen, ca. 3 min. in Salzwasser blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken, gut abtrocknen und den harten Strunk etwas flacher schneiden. Das Gehackte zu 9 RÃ¶llchen formen und in die WirsingblÃ¤tter einrollen.

1/4 l Wasser mit der BrÃ¼he und einer Scheibe Zitrone zum Kochen bringen, die RÃ¶llchen einlegen, 20 min. kÃ¶cheln lassen. Die RÃ¶llchen herausnehmen, auf einer Platte warm halten, die Sauce aufkochen lassen, den Schmand einrÃ¶hren, ggf. mit dem StÃ¤rkekohl binden und noch einmal abschmecken.

Dazu passen gut Pell- oder Salzkartoffeln.

The Day after...

Wir haben nicht den ganzen Wirsing verbraucht und auch nicht alle RÃ¶llchen und Kartoffeln aufgegessen, deshalb gings ans improvisieren und aufwÃ¤rmen am nÃ¤chsten Tag :-)

Restlichen Wirsing in Streifen schneiden. In Butter anbraten, mit etwas braunem Zucker karamelisieren, mit Sahne ablÃ¶schen. RÃ¶llchen mit einem Lorbeerblatt hinein legen und einen Deckel auf die Pfanne geben. Die RÃ¶llchen ca. 10 Min aufwÃ¤rmen. Mit einer Messerspitze Zimt, GemÃ¼sebrÃ¼hepulver, Pfeffer, Dijonsenf, einem Spritzer Zitronensaft und einem SchÃ¼Ã KÃ¼rbiskernÃ¶l abschmecken. Die Kartoffeln in mundgerechte StÃ¼cke schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Nochmal ca. 5 Min. weiter braten.

Auch sehr lecker!

Posted by orange in fleisch/wurst, recipes in english at 19:00

Monday, December 3. 2007

Sweet Chestnut Soup

This sweet chestnut soup is my own creation, I just read a few recipes and took out the ingredients I liked most. Then I put it all together and voilÃ¡! :-) Enjoy this creamy, yummie, filling autumn dish.

2 medium-sized onions
1 small piece butter
2 pckg. cooked and peeled chestnuts (shrink-wrapped)
1/2 l vegetable stock
200 ml dry white wine
pulp of 1/2 vanilla bean
2 tsp brown sugar
1 clove
1 piece of cinnamon bark (or 1/4 tsp cinnamon powder)
1 bay leave
1 pinch of ground nutmeg
salt, pepper

Chop the onion finely. Chop the sweet chestnuts coarsely.

Let the butter melt in a jar. Sweat (sounds strange but leo.org says that it's the translation for "anschwitzten" *g*) the onions in the butter for a short time. Then stir in the sugar and let it caramelize for a few seconds. Put the vegetable stock and the chestnuts, the clove, cinnamon bark, vanilla pulp and bay leave in the jar and stir. Let it simmer for about 10 minutes.

Put the soup in a blender and make a puree. Pour it back into the jar. Stir in the wine and season with salt, pepper and nutmeg to taste. Let it simmer for further 5 minutes and serve with some sour cream.

Posted by orange in recipes in english , suppen at 19:30