REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

WallThaisüppchen

¾ Liter Gemüsebrühe
8 Scheiben Ingwer, ungeschält
1 Stange Zitronengras, in Stücke geschnitten
2 Kartoffeln
250 ml Kokosmilch, ungesüßt
2 EL Tamarindenpaste
2 EL frisch gepresster Limettensaft
2 EL brauner Zucker
2 EL Sojasauce
1 Tasse Zuckerschoten, in Stücke geschnitten
1-3 Chilischoten, in feine Scheiben geschnitten
den Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
100 ml Sahne
Blätterteig
200 g Trockenfleisch in dünnen Scheiben

Brühe, Ingwer, Zitronengras und Kartoffeln in einen Suppentopf geben. Bei mittlerer Temperatur aufkochen. Deckel schließen und kochen, bis die Kartoffeln fast gar sind.

Die Kokosmilch zugeben und erneut aufkochen. Tamarindenpaste, Limettensaft, Zucker und Sojasauce dazugeben. Rühren, bis sich Tamarinde und Zucker aufgelöst haben. Die Chili- und Zuckerschoten unterrühren.

Den Herd abschalten, den Deckel schließen und 30 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal erhitzen und mit der Sahne verfeinern und mit der abgeriebenen Zitronenschale abschmecken.

Während des Ziehens den Blätterteig auswallen und in Streifen schneiden.
Eine Art Sandwich - Teig, Trockenfleisch, Teig - erstellen und in sich spiralisieren.
Im vorgeheizten Backofen ausbacken. Wird als Deko zuletzt über die Suppenschüssel gelegt.

Rezept für 6 Personen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Choleratascheln asiatisch

200 g Butter
250 g Zwiebeln gehackt
500 g Lauch, feinblättrig geschnitten
500 g Äpfel (leicht säuerlicher Apfel)
3 Scheiben Ingwer, geschält und sehr klein gewürfelt
1 kg Kartoffeln gekocht und geschält
300 g würziger Raclettkäse
Frischer Kardamon in Blättern
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Reisteigblätter

Die Butter bei leichter Hitze schmelzen. Die Zwiebeln, den Lauch und den Ingwer andünsten. Die Kartoffeln, je nach Grösse vierteln und in Scheiben schneiden. Ebenfalls die Äpfel zeitgleich zum Zwiebeln-Lauchgemisch beifügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Alles sanft vermengen.

Die Reisteigblätter etwa zwei Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann nebeneinander auf nasse Küchentücher legen und mit nassen Tüchern bedecken. Nach etwa fünf Minuten sind die Reisblätter weich und formbar.

Den Teig auslegen und zwei EL der Masse auf die Teigmitte legen. Mit dem Käse bedecken und mit zwei Blättchen Kardamon darauf die Teigtasche schliessen, indem die Ecken zusammengenommen und verdreht werden. Abschliessend mit einem schmalen Teigband mittels Schleife verschliessen.

Im vorgeheizten Ofen, bei 180 – 200 ° C ca. 15 Min. backen.

Zu diesen Choleratascheln serviert man süss-saure Chillisauce.

Rezept für 10 Personen

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Sushi auf Walliser Art

400 g Sushireis
60 ml Reisessig
4-5 EL Zucker
10 g Salz

Der Sushi-Reis

Den sanft und gründlich gewaschenen Reis in einen Topf mit fest schliessendem Deckel geben. Dem Reis die gleiche Menge Wasser hinzufügen.

Den Reis kochen und während des ganzen Vorganges den Deckel des Topfes nicht abnehmen. Den Reis auf höchster Stufe zum Kochen bringen.

Sobald der Reis kocht, auf niedrige Stufe wechseln. Und ca. 14-15 Min. weiterkochen. Den gekochten Reis vom Herd nehmen und ca. 15-20 min. stehenlassen, damit er alle Flüssigkeit gut aufsaugen kann.

In dieser Zeit den Reisessig erhitzen und den Zucker darin auflösen. Danach das Salz hinzufügen. Der Sushi-Zu ist angesetzt.

Den Reis in eine grosse Schüssel füllen und den Sushi-Zu dazu geben. Sanft mit einem grossen Holzlöffel durchmischen. Dabei nicht umrühren, sondern so mischen, dass der Reis mit dem Rand des Holzlöffels geschnitten wird. Sonst wird der Reis klebrig.

Schüssel während des Arbeitens mit einem feuchten Tuch abdecken, damit der Sushireis nicht oberflächlich trocknet.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Sushi auf Walliser Art

200 g halbtrockenes Trockenfleisch im Stück
200 g sehr frischer Lachs
Wirsingblätter
Wasabipaste
Sesamkörner
Eingelegter Ingwer

Die Füllung

Die Wirsingblätter werden vorsichtig abgelöst und blanchiert, sowie sofort in Eiswasser abgeschreckt, damit sie ihre frische, grüne Farbe behalten.

Man nehme ein Wirsingblatt, lege es mittig auf die Bambusmatte und füge eine dünne Schicht des handwarmen Sushireises darauf. In die Mitte wird nun horizontal ein Streifen des Trockenfleisches gelegt. Je nach Geschmack füge man Wasabipaste hinzu und rolle das Ganze.

Die Rolle abschliessend in ca. 2 cm dicke Räder schneiden fertig ist das Sushiröllchen.

Als Variante nur Reis nehmen, mit Lachs füllen und die Stange in frisch gerösteten Sesamkörnern rollen und wieder in Räder schneiden.

Zum Sushi reicht man Sojasauce mit Wasabi und eingelegten Ingwer.

REZEPTESAMMLUNG

aus den Anlässen der Kochenden Rotarier

ROTARY CLUB BRIG
Kochende Rotarier

Litschimousse

300 g Joghurt
300 g Litschi Fruchtfleisch
Fruchtfleisch einer 1/2 Mango
2 EL Wasser
2 Gelatineblätter
250 ml Sahne
Zucker nach Geschmack
Saft einer 1/2 Zitrone

Die Litschis schälen mit dem Joghurt, dem Mangofleisch und dem Zucker in einem Mixer pürieren.

Die Gelatine in Wasser einweichen und in 2 EL heissem Wasser auflösen, der Mischung beigeben und unterrühren.

Zum Schluss die steif geschlagene Sahne unterziehen, nun im Kühlschrank kalt stellen und fest werden lassen. Zum Servieren mit einem Esslöffel Noggerl stechen.