

Spinatsuppe mit Kurkumafrittaten

Frittaten:

2 Eier
¼ l Milch
100–150 g glattes Mehl
Salz
2 TL Kurkuma
150 g Butter

Spinatsuppe:

500 g passierter Tiefkühlspinat
(aufgetaut)
125 ml Kokosmilch
750 ml Rindsbouillon oder Gemüse-
suppe
etwas Sesamöl
1 daumengroßes Stück Ingwer,
fein gerieben

Frittaten: Eier und Milch verquirlen, nach und nach Mehl zugeben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Palatschinkenteig verarbeiten. Mit Salz und Kurkuma würzen und in einer Pfanne mit etwas Butter Palatschinken herausbraten. Die Palatschinken zusammengerollt mit Alufolie zugedeckt im Backrohr warm stellen.

Spinatsuppe: Den aufgetauten Spinat in einem Topf mit Kokosmilch und mit einer kräftigen Rindsbouillon oder Gemüsesuppe aufgießen, 10 bis 15 Minuten köcheln, pürieren und dann mit dem Sesamöl und dem fein geriebenen Ingwer verfeinern.

Die Palatschinken im gerollten Zustand schräg zu dünnen Frittaten schneiden und diese in einer Mischung aus Sesamöl und Butter knusprig anbraten. Die Spinatsuppe mit den Frittaten anrichten und sofort servieren.



Lachsfilet auf Tajine mit Couscous

4 Lachsfilets zu je etwa 150 g
Zitronensaft
1 daumengroßes Stück Ingwer,
gerieben
1 Knoblauchzehe
1 TL grobes Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
2–3 EL Sesamöl
1 Bund Koriandergrün, gehackt
1 Bund Thymian

Lachsfilets mit Zitronensaft, Salz, Sesamöl und einem Teil des geriebenen Ingwers und des dünn geschnittenen Knoblauchs marinieren und zugedeckt im Kühlschrank eine halbe Stunde rasten lassen.

Inzwischen können Sie mit der Vorbereitung von Tajine (siehe S. 144) und Couscous (siehe S. 158) beginnen.

Den Lachs auf der Hautseite scharf anbraten und dann für 7 bis 10 Minuten zum Couscous in den Ofen schieben.

Zum Servieren ein kleines Häufchen Couscous auf jeden Teller geben und daraus einen Ring formen, der mit der Tajine gefüllt wird. Den Lachs obendrauf platzieren, mit dem frischen Koriandergrün bestreuen und sofort servieren.



Glasnudel-Semifreddo

400–450g Glasnudeln
(aus dem Asia-Laden)
8 cl Ingwersirup (zum Beispiel
von Monin)
Saft einer Limette
2 cl Rosenwasser
Minzblätter oder etwas Weichselsirup
zum Anrichten
1 Handvoll Beeren zum Dekorieren

Die Glasnudeln mit heißem Wasser in einem Behälter bedecken und circa 15 bis 20 Minuten einweichen, dann noch im Wasser mithilfe einer Geflügelschere klein schneiden.

Die zerkleinerten Nudeln gut abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren den Ingwersirup, den Limettensaft und das Rosenwasser dazugeben.

Die Masse in eine Eismaschine geben und zu Halbgefrorenem verarbeiten. Ist keine Eismaschine vorhanden, die Masse ins Tiefkühlfach geben, zwischendurch immer wieder herausnehmen, umrühren und wieder kalt stellen, bis alles halb gefroren ist.

Das Glasnudel-Semifreddo in einer Schüssel anrichten und mit einem Schuss Weichselsirup und den Beeren servieren.

Mein Tipp: Das ist eine Spezialität aus Persien, allerdings habe ich bei meiner Version die traditionellen Nudeln gegen Glasnudeln ausgetauscht, da sie viel einfacher, schneller und unkomplizierter zu verarbeiten sind.

