

# Maîtres Queux Bremgarten



Kochabend vom 22. November 2024

in Vorgeschmack auf unsere nächste Reise



Frühlingsrollen mit Pouletfleisch



☞ genau so nicht !!!

Rindfleischcurry mit Thai-Basilikum  
und Basmati-Reis



Mangocrème  
mit Pistazien



(alle Rezepte für 4 Personen)

## Kleine Frühlingsrollen mit Pouletfleisch (2 Stück/Person)

### Zutaten

	Glasnudeln	25 gr	
	Thai-Schalotten	2 Stück	
	Knoblauchzehe	1 Stück	
	Ingwer	1 Stück	ca. Baumnuss-gross
	Stangen Thai-Sellerie	2 Stangen	
	Karotten	1 grosse	
	Cherry-Tomaten	4 Stück	
	Frühlingszwiebeln	1 Stück	
	Sesamöl	2 EL	
	Pouletfleisch	200 gr	Gehackt
	Sojasauce	3 EL	
	Reiswein	2 EL	
	Salz		
	Weisser Pfeffer	1 Prise	
	Fertige Teig- oder Reisteig-Hüllen	12	
	Erdnussöl zum Ausbacken		
	Sweet&Sour Sauce		

### Zubereitung

1.	Glasnudeln in kaltem Wasser einweichen
2.	Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln
3.	Sellerie, Frühlingszwiebeln und Karotten waschen / putzen und in sehr feine Streifen / Stücke schneiden
4.	Tomaten überbrühen und abschrecken – häuten, dann Stielansatz und Kerne entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden.
5.	Sesamöl im Wok o.ä. erhitzen und Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Gemüse scharf anbraten
6.	Fleisch zugeben und „krümelig“ anbraten. Mit Sojasauce und Reiswein ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und so lange schmoren, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
7.	Nudeln abgiessen, in ca 6cm lange Stücke schneiden und unterrühren bis sie auch warm sind.
8.	Alles vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
9.	Teighüllen (rund) einzeln in warmen Wasser einweichen und dann auf ein nasses Küchentuch legen. Wichtig: eine Rolle nach der Anderen machen, weil die Teighüllen sofort wieder austrocknen.  nach Packungsanleitung vorbereiten. Je maximal 1 EL Füllung auf jede Teighülle setzen. Teigseiten zur Mitte hin einschlagen, dann vom Ende her aufrollen (siehe letzte Seite).

10.	1 EL Füllung oben in Mitte (ca 5cm von oberem Rand) auf Teig setzen und Teig von oben über Füllung legen. Dann auf beiden Seiten die Teigseiten zur Mitte hin einschlagen.
11.	Mit Teig umrandete Füllung vorsichtig und kompakt gegen sich zu rollen.
12.	Frühlingsrollen zugedeckt feucht kühlstellen bis zum Backen – Achtung: sie dürfen sich nicht berühren.
13.	Öl im Wok oder in flacher Pfanne erhitzen – nicht zu viel, aber so viel, dass der ganze Pfannenboden vom Öl bedeckt ist (sonst werden die Frühlingsrollen sehr schnell schwarz).  Frühlingsrollen dürfen sich beim Backen nicht berühren, sonst kleben sie zusammen.  Frühlingsrollen darin knusprig ausbacken (max. 1 – 1 ½ Minuten / Seite) und sofort heiss servieren.
14.	Dazu noch Sweet-&-Sour Sauce servieren (zum Tunken).

## Rindfleischcurry mit Thai-Basilikum

### Zutaten

	Rindshuft	500 gr	
	Chilischote grün / rot (scharf)	1/2	
	Chilischote rot (medium)	2	
	Frühlingszwiebeln	2 Stück	
	Bambussprossen aus Dose	100 gr	
	Thai-Basilikum	1 Bund	
	Kokosmilch	4 dl	
	Currypaste gelb	2 TL	
	Kurkuma	2 TL	
	Palmzucker	4 EL	Mit Rösti-Raffel raffeln
	Fischsauce	4 EL	
	Salz & Pfeffer		

### Zubereitung

1.	Fleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 1.5 cm grosse Würfel schneiden
2.	Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und in feine Halbringe schneiden
3.	Bambussprossen mit kaltem Wasser waschen, abtropfen und längs in feine Stifte schneiden. Frühlingszwiebeln rüsten, waschen und in feine Ringe schneiden.
4.	Basilikum waschen und Blätter von Stielen zupfen.
5.	Gemüse in Erdnussöl kurz andämpfen mit rührbraten – beiseite stellen
6.	Kokosmilch in grosser Pfanne erhitzen, Currypaste und Kurkuma unterrühren.
7.	Gemüse, Fleisch, 2/3 der Basilikum-Blätter und Palmzucker hinzufügen. Alles bei mittlerer Hitze maximal ca. 10 Minuten köchen lassen, bis Fleisch gar ist (u.U. probieren – à la Minute). Darauf achten, dass das Fleisch nicht zu lange gart – sonst wird es zäh.
8.	Rindfleischcurry mit Fischsauce, Salz und Pfeffer würzen und mit restlichen Basilikum-Blättern bestreuen.
9.	Mit Basmati-Reis servieren

### Bemerkungen

-

## Basmati-Reis

### Zutaten

	Basmati-Reis	2 Kaffeetassen	½ Tasse pro Person
	Salz	Etwas Salz	

### Zubereitung

1.	Reis unter kaltem Wasser im Sieb auswaschen, bis nur noch klares Wasser kommt
2.	Reis in Pfanne geben und mit Wasser füllen, so dass Wasser ca. 1.5cm – 2cm über Reis steht. Etwas Salz dazu.
3.	Wasser aufkochen – Reis umrühren
4.	Platte abstellen – Deckel auf die Pfanne (und drauf lassen)
5.	Der Reis ist dann nach ca. 15 - 20 Min. gar.
6.	Reis mit einem Löffel lockern und rühren – danach wieder zudecken und warm halten bis zum Essen.

## Mangocrème mit Pistazien

### Zutaten

	Weisse Gelatineblätter	4 Stück	
	Kokosmilch	125 ml	
	Reife Mango	2 Stück	
	Limette	½ Stück	
	Eier	3 Stück	
	Brauner Zucker	80 gr	
	Rahm	250 ml	
	Maracujalikör	2 cl	Alternativ Grand-Marnier
	Pistazien	2 EL	gehackt

### Zubereitung

1.	Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2.	Kokosmilch in kleiner Pfanne erhitzen.
3.	Mango schälen, halbieren und Fruchtfleisch in Stücken vom Stein schneiden und dann im Mixer pürieren.
4.	Eier trennen.
5.	Eigelb mit Zucker cremig rühren, heisse Kokosmilch dazugeben und im heissen Wasserbad schaumig aufschlagen.
6.	Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der Eicrème auflösen
7.	Mangopüree darunterziehen.
8.	Crème im eiskalten Wasserbad unter Rühren erkalten lassen.
9.	Rahm und Eiweiss getrennt steif schlagen.
10.	Zuerst Rahm mit Likör unter die Crème darunterziehen.
11.	Dann Eischnee darunterziehen (bevor die Crème zu gelieren beginnt)
12.	Limettensaft darunterziehen
13.	Mangocrème in Schälchen verteilen, 3 Stunden im Kühlschrank kühl / fest werden lassen
14.	Dekorieren mit gehackten Pistazienkernen.

### Bemerkungen

## Les vins

Zechwein            Baronessa Bettina Pinot Grigio, 2023, Veneto, Fr. 9.90

Weisswein           Peter Zemmer Chardonnay Alto Adige, 2023, Südtirol, Fr. 15.90

Rotwein            Cepas Antiguas, 2019, Navarra, Fr. 19.90

**Le team**





# How to roll a spring roll

