

Rezeptanhang

Fruchtiger Glasnudelsalat mit Gambas

ZUTATEN / 4 PERSONEN

FÜR DEN SALAT

200 g tiefgekühlte Gambas (geschält)

150 g Glasnudeln

200 g grünen Spargel

4 Frühlingszwiebeln

100 g frische kleine Champignons

3 Knoblauchzehen

1 /2 vollreife Mango

1 Handvoll Erdbeeren

3 EL Sonnenblumenöl

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

FÜR DAS DRESSING

5 EL helle Sojasauce

4 EL Weißweinessig

1 /2 TL frisch geriebener Ingwer

2 EL Mango-Chutney (aus dem Glas)

1 EL Kristallzucker

3 Msp. Chilipulver

ZUBEREITUNG

Salat

1 Die Gambas in einem Sieb auftauen lassen, anschließend unter fließendem Wasser abbrausen und gut trocken tupfen.

2 In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen. Die Glasnudeln hineingeben, nach 1 Minute abgießen. Die Glasnudeln sofort unter fließendem kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und vollständig abkühlen lassen.

3 Den Spargel schälen, das untere Ende abschneiden und die Stangen in 1 cm lange Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und ebenfalls in ca. 1 cm lange Stücke schneiden.

4 Die Champignons mit einem trockenen Tuch putzen und halbieren oder vierteln. Die Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in dünnen Scheiben vom Kern schneiden. Die Erdbeeren waschen den Strunk entfernen und vierteln.

5. Das Sonnenblumenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das vorbereitete Gemüse und die Gambas darin bei starker Hitze 5 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Zum Schluss die Mango und die Erdbeeren untermengen.

Dressing

1. Die Sojasauce, den Weißweinessig, den frisch geriebenen Ingwer, das Mango-Chutney, den Zucker und das Chilipulver in eine Schüssel geben und verrühren.
 2. Dieses Dressing über das Gemüse geben und alles noch einmal aufkochen. Die Glasnudeln untermengen und gut durchschwenken.
- Anrichten Den Glasnudelsalat auf 4 große Schalen verteilen und lauwarm servieren

Eiersalat mit Bresaola und Rucola

Zutaten für 2 Personen

- 4 Eier
- 1 EL Mayonnaise
- 2 EL Crème fraîche
- 1 EL getrocknete Tomaten
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, Zucker
- 1 Spritzer Essig
- 10 Scheiben Bresaola
- 10 Kirschtomaten
- 1 große Handvoll Rucola
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL weißer Balsamico

Zubereitung:

Die Eier 7 Minuten hart kochen. Pellen, halbieren, Eigelbe herausnehmen. Eiweiße grob hacken. Eigelbe durch ein Sieb drücken und mit Mayonnaise und Crème fraîche verrühren. Die getrockneten Tomaten klein hacken und mit dem Eiweiß unter die Eigelbmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und in eine Spritztüte mit Sterntülle füllen. Den Bresaola zu kleinen Spitztüten formen und die Eicreme hineinspritzen.

Die Tomaten halbieren, den Salat putzen und in mundgerechte Stücke zupfen. Öl und Essig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Dressing in ein Schraubglas füllen, Rucola und Tomaten in eine Box geben und die Bresaola-Tütchen darauf legen. Kurz vor dem Servieren das Dressing darüber geben.

Geeister Espresso mit Milchschaum

Für den geeisten Espresso

- 2 Tassen starken doppelten Espresso
- 250 ml flüssige Sahne
- 2 EL geschrotete Kaffeebohnen
- 2 Eiweiß
- 100 g Kristallzucker
- 1 EL Vanillezucker
- 3 Eigelb

Für den Milchschaum

- 200 ml Vollmilch
- 1 TL Puderzucker

Zum Anrichten
1 TL Kakaopulver
Zubereitungszeit 30 Minuten

(plus mindestens 2 Stunden Gefrierzeit)

So geht's //

Geeister Espresso

Den Espresso, 150 ml Sahne und die Kaffeebohnen in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd stellen und die Kaffeesahne 10 Minuten durchziehen lassen. Anschließend die Kaffeesahne durch ein feines Sieb gießen. Die restliche Sahne und die Eiweiße in getrennten Rührschüsseln steif schlagen. Die Kaffeesahne mit dem Zucker, dem Vanillezucker und den Eigelben verrühren und über einem Wasserbad schaumig aufschlagen, bis das Eigelb bindet. Anschließend erst die geschlagene Sahne und dann das steife Eiweiß unterheben. Die Masse auf 10 Espressotassen verteilen und diese mindestens 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Milchschaum

Die Milch mit dem Puderzucker in einen hohen Rührbecher gießen und mit einem Stabmixer kräftig aufschäumen.

Zum Anrichten // Auf jede Espressotasse eine Haube aus Milchschaum setzen und mit etwas Kakaopulver bestäuben.