



UNSER PERFEKTES LJ- DINNER

LJ-Handenberg





VORSPEISE

Vietnamesische Sommerrollen mit Sweet-Chili-Sauce



Sweet-Chili-Sauce:

- 3 Chilischoten
- 1 TL Salz
- 260ml Wasser
- 175g Zucker
- 85ml Essig
- 3 Knoblauchzehen
- 1,5 EL Stärke



- Alle Zutaten, außer Stärke, verrühren
- Etwas Wasser mit der Stärke verrühren und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen

Vietnamesische Sommerrollen:

- 8 Stück Reispapier
 - Salat
 - Karotten
 - 1 Nest Glasnudeln
 - Bohnensprossen
 - Diverse Kräuter
-
- Reispapier in warmen Wasser aufweichen
 - Mit Salat, fein geschnittenen Karotten, etwas Glasnudeln, Bohnensprossen und Kräutern belegen
 - Fest zusammenrollen



HAUPTSPEISE

Reisbällchen mit Teriyaki-Sauce



Teriyaki-Sauce:

- 100ml Soja-Sauce
 - 200ml Wasser
 - 1 EL Chiliflocken
 - 3EL Honig
 - ½ TL Reisessig
 - ½ TL Öl
 - 3 Knoblauchzehen
 - 1 TL Salz
 - 1 TL Pfeffer
 - ½ TL Stärke
-
- Alle Zutaten, außer Stärke, verrühren
 - Etwas Wasser mit der Stärke verrühren und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.

Reisbällchen:

- 500g Risotto-Reis
 - 2 Putenschnitzel
 - 3 Karotten
 - 1 Zwiebel
 - 3 Eier
 - Mehl
 - Semmelbrösel
-
- Fleisch Klein Schneiden und mit etwas Teriyaki-Sauce (Ohne Stärke) marinieren
 - Karotten und Zwiebel fein schneiden und etwas anbraten und mit etwas Teriyaki-Sauce (Ohne Stärke) aufgießen
 - Nebenbei Reis kochen
 - Fleisch anbraten

- Auf Frischhaltefolie Reis geben und Fleisch und etwas Gemüse in die Mitte geben
- Mit Reis umhüllen
- Mit der Frischhaltefolie zusammenpacken
- Reisbällchen für ein paar Stunden in den Gefrierschrank geben
- Reisbällchen in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und in Öl frittieren





NACHSPEISE

Mango-Curry-Parfait



- 1 Mango
- 3 Eigelb
- 40g Zucker
- ½ TL Currypulver
- 30ml weißer Portwein
- 250ml Schlagsahne
- 2 Orangen
- 2 EL Chiliflocken
- 3 EL Honig
- Saft einer halben Zitrone



- Mango schälen und Kern entfernen
 - Mango fein pürieren
 - Zitronensaft dazugeben
 - Eigelb, Currypulver, Zucker und Portwein über heißem Wasserbad cremig-dicklich schlagen (ca. 5-6 min)
 - Masse im Eisbad mit der Hälfte des Mangopürees kalt rühren
 - Sahne steif schlagen
 - Sahne nach und nach in die Masse hinzugeben (unter rühren!)
-
- Auflaufform mit Frischhaltefolie ausdecken
 - Masse in die Form geben
 - Restliches Püree darüber verteilen und mit der Gabel Spiralen in die Masse ziehen
 - Auflaufform in den Gefrierschrank geben
-
- Das Mango-Parfait 20min vorm Servieren aus dem Gefrierschrank nehmen
 - Orangen in Scheiben schneiden und Schale entfernen
 - Honig in der Pfanne erhitzen und etwas Chiliflocken darauf verteilen
 - Orangenscheiben darin schwenken
 - Parfait in Stücke schneiden und mit den Orangenscheiben servieren