

Volkshochschule Ellerau
Kochen für Männer
5. November – 17. Dezember 2018
www.kochen-mit-klaus.de

**Zwischen China und Amerika,
beim Kochen passt es wunderbar!**
3. Dezember 2018

Rosenkohlsuppe mit Curry-Sahne-Haube

Rotes-Thai-Curry mit Garnelen, Gemüse und Reis

Erdnuss-Toffee-Brownies

Rosenkohlsuppe mit Curry-Sahnehaube

(für 4 Portionen)

350 g Rosenkohl
1 Zwiebel
10 g Butter
500 ml Gemüsefond
300 ml Sahne
Salz, Pfeffer
Muskat
1-2 EL Zitronensaft
2-3 TL Madras-Currypulver
2 Eigelb



1. Rosenkohl putzen und halbieren. Zwiebel in Würfel schneiden und in der heißen Butter in einem Topf glasig dünsten. Rosenkohl, Fond und 100 ml Sahne zugeben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen und mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat und Zitronensaft abschmecken.
2. Für die Sahnehaube die restliche Sahne steif schlagen. Curry mit dem Eigelb glattrühren und unter die Sahne heben. Suppe in 4 ofenfeste Gläser füllen. Currysahne darauf verteilen und unter dem vorgeheizten Backofengrill auf der 2. Schiene von oben hellbraun überbacken. Sofort servieren.

Rote Thai-Curry mit Garnelen, Gemüse und Reis

(für 4 Personen)

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
3-4 cm Ingwer
250 g Zuckerschoten
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
2-3 Möhren
1-2 rote Zwiebeln
500 g Riesengarnelen,
küchenfertig entdarmt und geschält
2 EL Erdnussöl
3-4 EL rote Currypaste
300 ml Geflügelbrühe
100 ml passierte Tomaten
50 g Kokoscreme
1 Handvoll Koriandergrün
1-2 EL Limettensaft
1 Prise brauner Zucker
2-3 EL Sojasauce



1. Die Schalotten, den Knoblauch und den Ingwer schälen und alles fein würfeln. Die Zuckerschoten waschen und putzen. Die Paprika waschen, putzen und in Streifen schneiden. Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.
2. Die Garnelen abbrausen und trocken tupfen. In einer Pfanne oder in einem Wok in heißem Öl Schalotten mit Knoblauch und Ingwer 1-2 Minuten anbraten. Currypaste, Zwiebeln und Möhren untermengen und 1-2 Minuten mitschwitzen. Brühe und Tomaten angießen, die Kokoscreme ergänzen und aufkochen lassen. Die Zuckerschoten zugeben und ca. 2 Minuten garen. Dann die Paprikastreifen zugeben und weitere 2 Minuten kochen. Die Garnelen zum Curry geben und alles zusammen 2-3 Minuten garkochen.
3. Das Koriandergrün abbrausen, trocken schütteln und abzupfen. Zum Schluss unter das Curry mengen und mit Limettensaft, Zucker und Sojasauce abgeschmeckt servieren.

Dazu passt Reis.

Erdnuss-Toffee-Brownies

(Zutaten für 42 Stück)

200 g Zartbitterschokolade
150 g Zartbitter-Kuvertüre
250 g Butter
80 g ungesalzene geröstete Erdnussskerne
100 g Sahne-Toffee-Bonbons
3 Eier
120 g Rohrzucker
100 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
½ TL Salz
Zum Anrichten:
100 g geschmolzene Zartbitterkuvertüre
30 g ungesalzene geröstete Erdnüsse



1. Schokolade und Kuvertüre grob hacken. Butter in einem Topf zerlassen, Schokolade und Kuvertüre dazugeben, unter Rühren bei geringer Hitze schmelzen lassen. Masse umfüllen und lauwarm abkühlen lassen. Die Erdnüsse grob hacken, Toffee-Bonbons jeweils in 4 oder 5 Stückchen schneiden.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Boden einer rechteckigen Backform (24x29 cm) mit Backpapier auslegen, Rand fetten. Eier und Zucker verrühren. Schokomischung unterrühren. 60 g Mehl, Backpulver und Salz mischen, auf die Schokomischung sieben und unterheben. Erdnüsse und Toffees mit den restlichen 40 g Mehl mischen und unter den Schokoteig rühren. Teig in die Form geben, glattstreichen. Auf der 2. Schiene von unten etwa 30 Minuten backen.
3. Form aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Teigplatte am Rand mit einem spitzen Messer lösen, aus der Form stürzen und in etwa 4 cm große Würfel schneiden. Abkühlen lassen.
4. Brownies im Zickzack mit geschmolzener Kuvertüre beträufeln und die Erdnüsse darauf verteilen. Fest werden lassen. Nach Belieben in kleinen Papiermanschetten anrichten.