

Anzahl	4.00 Port.
Preis	15.37 Port.
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



## Caipirinha

40 g	Cachaça, Zuckerrohrschnaps
320 g	Limetten (Stk. 80 gr)
80 g	Rohrzucker, weisser
20 Stk	Eiswürfel

### Vorbereitung

- Limetten in 8 Stücke schneiden.
- Eiswürfel grob zerstossen.

### Zubereitung

- Limette und Zucker in ein Glas geben, mit einer Gabel oder einem Holzlöffel mischen und so den Limettensaft auspressen.
- Bis knapp unter den Rand mit Eis auffüllen, Cachaça darübergiessen, mit einem Löffel umrühren.
- Mit Trinkhalm servieren und beim Trinken von Zeit zu Zeit umrühren.
- Prost!



## Randen Chips mit Guacamole

250 g	Randen, roh, ungeschält
80 g	Olivenöl Extra Vergine
8 g	Thymian, trocken
1 x	Salz, Prise
1 x	Backpapier

### Vorbereitung

- Den Backofen auf 130 Grad (Heissluft) vorheizen.
- Die Enden der Randen abschneiden und die Knollen schälen.
- Anschliessend mit einem Gemüsehobel oder Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Randen Scheiben darauf verteilen, ohne dass sie sich berühren.
- Mit ganz wenig Olivenöl beträufeln und einer Prise Salz und Thymian würzen.

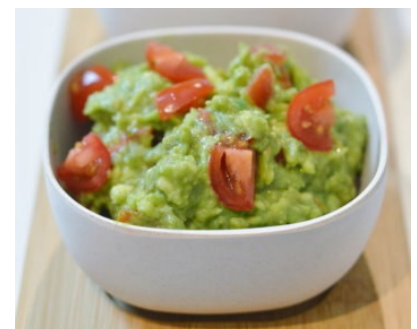


### Guacamole, Avocados-Dip

240 g	Avocado - Fruchtfleisch
100 g	Kirschtomaten
1 Stk	Zitronensaft, frisch
2 Stk	Knoblauchzehen, gepresst
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

- Kirschtomaten waschen und in kleine Würfel schneiden.
- Avocado halbieren, Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit dem Löffel aushöhlen und mit einer Gabel zerdrücken.
- Zitronensaft hinzugeben, Knoblauchzehe schälen und hineinpressen und Tomatenstückchen unterheben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Anzahl	4.00 Port.
Preis	15.37 Port.
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



Rezepte  
André Meier

## Brasilianische Kürbissuppe

550 g	Kürbis, rotfleischig, geschält
30 g	Ingwer, frisch, geschält
1 g	Koriander, gemahlen
600 g	Gemüsebouillon
1 Stk	Chilischote, rot, entkernt, gehackt
120 g	Kokosmilch, ungesüsst
3 Stk	Korianderzweige
100 g	Vollrahm 35% geschlagen



### Vorbereitung

- Den Kürbis entkernen, putzen und in grobe Stücke schneiden.
- Den Ingwer fein würfen und die Chilischoten putzen und grob hacken.
- Kürbis, Ingwer und Chilis mit dem Korianderpulver in einen Kochtopf geben und soviel Gemüsebrühe dazugeben, dass das Gemüse gerade bedeckt ist.
- Zum Kochen bringen und in ca. 15 garen, bis der Kürbis weich ist.
- Die frischen Korianderblätter von den Stielen zupfen.

### Zubereitung

- Den Topf vom Herd nehmen, die Suppe sollte nicht mehr kochen.
- Kokosmilch und Korianderblätter in die Suppe geben.
- Sobald die Korianderblätter drin sind, die Suppe gründlich pürieren da deren Aroma leicht verfliegt.
- Sollte sie zu dick sein, noch etwas Gemüsebrühe dazugeben.
- Mit Korianderpulver und evtl. Chilipulver abschmecken.
- Nach Belieben mit Schlagrahm dekorieren.

### Bemerkungen

- Feine Vorspeise, aber auch mit einem Stück frischem, knusprigen Brot als Hauptgericht für 2-3 Personen.

Anzahl	4.00 Port.
Preis	15.37 Port.
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



## Brasilianischer Fischeintopf

200 g	Lachsfilet dressiert, ohne Haut
200 g	Thunfischfilet, frisch, dressiert
200 g	Kabeljaufilet
200 g	Crevetten, roh, ohne Kopf, geschält
2 Stk	Knoblauchzehen, geschält
300 g	Strauchtomaten
160 g	Zwiebeln, geschält
100 g	Peperoni, rot, entkernt
1 Stk	Chilischote, rot, entkernt, gehackt
60 g	Oliveneröl Extra Vergine
280 g	Kokosmilch, ungesüsst
1 Stk	Zitronen, frisch, unbehandelt
3 Stk	Korianderzweige
2 g	Paprika, delikatesse
1 x	Salz und Pfeffer aus der Mühle



### Vorbereitung

- Die Fische waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Den Koriander hacken.
- Anschliessend zwei Knoblauchzehen auspressen und zusammen mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Koriander über den Fisch in einer Auflaufform giessen und für 30 Minuten ziehen lassen.

### Zubereitung

- In der Zwischenzeit die Zwiebeln fein hacken und zusammen mit der verbliebenen Knoblauchzehe in Olivenöl in einem grossen Topf anschwitzen lassen.
- Paprikapulver, Peperoni, Chilischote und Tomaten zum Eintopf hinzugeben und auf mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Giessen Sie den Eintopf mit Kokosmilch auf und kochen Sie alles kurz auf.
- Nun geben Sie den Fisch in den Topf, lassen Sie ihn 10 Minuten in der Flüssigkeit fertigkochen.
- Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Koriander garnieren, fertig.

## Basmati Reis

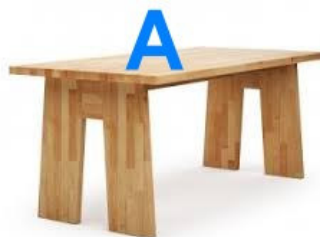
20 g	Butter
250 g	Reis Basmati
500 g	Bouillon, hell
20 g	Butterflocken, kalt

### Zubereitung

- Reis in der Butter glasig dünsten.
- Mit heisser Bouillon auffüllen, aufkochen.
- Zugedeckt ca. 15 Minuten garen.
- Herausnehmen und zugedeckt etwa 5 Minuten abstehen lassen
- Butterflocken, mit einer Gabel daruntermischen und den Reis gleichzeitig lockern.



Anzahl	4.00 Port.
Preis	15.37 Port.
Saison	Ganzjährig
Art des Gerichts	Menu
Autor	André Meier
Quelle	Hobby Küche Zug HKZ



## Quindim Brasilianisches Dessert

550 g	Eier, frisch (Stk. 50-55 gr)
200 g	Kokosmilch, ungesüsst
100 g	Kokosraspel
30 g	Butter
100 g	Puderzucker
10 g	Vanillezucker
1 x	Butter für die Form



### Vorbereitung

- Zunächst für den Quindim den festen und den flüssigen Teil der Kokosmilch in eine Schüssel geben und kräftig durchrühren.
- Dann die Kokosraspeln hinzufügen und etwa 15 Minuten darin ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Eier sehr sauber trennen.
- Dafür am besten die Eigelbe nach dem Trennen in ein feines Sieb gleiten lassen, damit Eiweissreste abtropfen können.
- Die Eiweisse anderweitig verwenden.
- Die Butter in einen kleinen Topf geben, in etwa 3 Minuten langsam schmelzen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Anschliessend mit dem Puderzucker und Vanillezucker zur Kokosmilchmischung geben und mit einem Schneebesen gut verrühren.
- Die Eigelbe nach und nach dazugeben und vorsichtig einrühren, nicht schlagen!

### Zubereitung

- Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und kleine Portionsförmchen mit Butter ausfetten.
- Die Puddingmasse in die vorbereiteten Förmchen füllen und leicht mit Zucker bestreuen.
- Die Förmchen in eine grosse Auflaufform stellen.
- Kochendes Wasser bis etwa 2 cm unterhalb des Förmchenrands angiesen und die Auflaufform vorsichtig auf die mittlere Schiene des heissen Backofens schieben.
- Die Quindim etwa 40-60 Minuten lang backen.
- Währenddessen bereits nach etwa 40 Minuten mit einem Holzzahnstocher prüfen, ob der Pudding gar ist.
- Er ist gar, wenn keine Puddingmasse mehr am Hölzchen kleben bleibt.
- Sofern der Pudding weiter gegart werden muss, den Prüfvorgang alle 5 Minuten wiederholen, bis das Hölzchen sauber bleibt.
- Die Förmchen aus dem Ofen und aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.
- Zum Lösen mit einem biegsamen Messer zwischen Pudding und Förmchenrand entlang fahren.
- Anschliessend weisse Papiertortendeckchen auf die Förmchen legen, das Dessert darauf stürzen und nebeneinander auf einer Servierplatte anrichten.

### Bemerkungen

- Kräftig gelb, saftig und cremig muss die Puddingcreme sein, mit leichtem Zuckerglanz.
- Die Kokosraspel sind innen weich, aussen leicht knusprig und bilden eine Art Boden.
- Das Rezept stammt aus Portugal und kam nach der Entdeckung Südamerikas mit den Portugiesen ins Land.
- Die sonnengelbe Farbe erhält dieses Dessert ausschliesslich durch die verwendeten Eigelbe (Bio-Qualität).
- Das vorsichtige Unterrühren der Eigelbe bewirkt, dass der Quindim später einen seidigen Glanz erhält.

Ohne allergene Zutaten.

### Nährwert pro Person

Kcal	2486.6	Fett	139.2	Magnesium/mg	236.4	Omega 3/g	0.0
Joule	10434.9	Nahrungsfaser/g	20.7	Calcium/mg	371.7	Omega 6/g	0.0
Kohlehydrat	201.2	Natrium/mg	589.2	Niacin/mg	0.0	Phosphor/mg	876.4
Eiweiss	109.7	Kalium/mg	4238.8	Eisen/mg	8.8		