

Kochabend „Roschtige Schnitzer“

Frank Bratschi 7-12-2012

Maledivisch

Vorspeise	Crevetten-Avocado
Hauptspeise	Maldivian Chicken Curry Hiki Tharukaaree Riha Maldivian Coconut Rotti
Dessert	Kiru Boakiba

Die Rezepte sind jeweils für 4 Personen



Crevetten-Avocado

2	Stück	Avocado
400	g	Crevetten
1	EL	Paprikapulver
4	EL	Olivenoel
4	EL	Ketchup
6	EL	Mayonnaise
6	EL	Magerquark
2	TL	Cognac
		Salz
2	TL	Zitronensaft

Cocktailsauce mixen
Crevetten darunterrühren
Avocado halbieren
Das Loch vom Stein mit der Sauce auffüllen



Hiki Tharukaaree Riha

(Maledivisches Gemüse Curry)

150	g	Kartoffel
100	g	Blumenkohl
100	g	Grüne Bohnen
100	g	Karotten
100	g	Auberginen
200	g	Zwiebeln
1	EL	Knoblauch
1	EL	Frischer Ingwer
1	EL	Curry leares
1	EL	Rampa leaves
1	EL	Curry Pulver
1	EL	Kümmel Pulver
½	EL	gelber Safran
200	g	Tomaten
1	EL	Tomatenpüree
1	EL	frischer Chili gehackt
240	ml	Cokosmilch
125	ml	Wasser
1	EL	Kardamom, Zimt, Gewürznelken, Kreuzkümmel, Pfeffer
2	EL	Olivenoel

- Gemüse zur Hälfte vorkochen
- Das Vorgekochte Gemüse in 2cm Würfel schneiden
- Pfanne mit Olivenoel heizen
- Geschnittene Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer zugeben
- Kochen bis es goldig braun ist
- Geschnittene Curry leaves, Rampa leaves und den frischen Chili zugeben
- Unter Rühren die Gewürze zugeben
- Tomaten und Tomatenpüree zugeben
- Langsam Cokosmilch dazugießen
- Unter kleiner Flamme 5min kochen
- Probieren
- Wasserzufügen
- Gemüse zugeben
- Weitere 5min langsam kochen

Maldivian Chicken Curry

250	g	Pouletbrust gehackt
1	EL	Cardamom Pulver
1	EL	Zimt Pulver
½	EL	gelber Safran
½	EL	Chili Pulver
1	EL	Kümmel Pulver
½	EL	Coriander Pulver
300	g	Frische Tomaten
1	EL	Curry leaves
2	EL	Olivenoel
½	EL	Frischer Chili
½	EL	Salz
700	ml	Cokosmilch
200	ml	Hühner- Boullion
200	g	Zwiebeln
1	EL	Knoblauch
1	EL	Ingwer
1	EL	Rampa leaves
2	EL	Curry Pulver

- Oel in der Pfanne erhizen und die geschnittenen Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer begeben
- Kochen bis es gold braun ist
- Curry leaves, Rampa leaves und den frischen Chili unter rühren zugeben
- Das Poulet und die restlichen Gewürze zugeben
- Nachdem das Poulet angebraten ist, die geschnittenen Tomaten zugeben
- Langsam die Cokosmilch beifügen und 10 Minuten langsam kochen



Maldivian Coconut Rotti

1	Kg	Weizenmehl
150	g	geriebene Kokosnuss
2	EL	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	EL	gehackter Knoblauch
1	EL	Zwiebeln
1	Prise	Chilipulver
400	ml	Wasser
		Olivenoel

- Alle Zutaten gut vermischen
- Den Teig in ca. 50g schwere Stücke aufteilen
- Diese Stücke ca. 5mm dick auswallen
- Die Pfanne erhitzen und die Stücke beidseitig goldig braten



Kiru Boakiba

1	Liter	Wasser
½	Stück	Pandan leaf
250	g	Zucker
3	Stück	Cardamom Nüsse
1	Stück	Zimtstange
175	g	Mehl
350	g	Cokosmilch pulver
100	g	Geröstete und gehackte Cokosnuss

- Wasser zum Kochen bringen und die Pandan leaf und das Gewürz zugeben
- Platte abstellen und für eine Stunde ruhen lassen
- Erneut zum Kochen bringen
- Unter rühren das Cokosmilch Pulver langsam beifügen und gut verrühren
- Das Mehl mit wenig Wasser auflösen und beifügen
- Alles nochmals aufkochen
- In Dessertformen abfüllen
- Im Kühlschrank abkühlen

