

Kochabend vom 19. Juni 2015

Brasilien



Welcome Drink

Caipirinha

Vorspeise

Pão de Queijo

Salada de Papaia com Camaroe e logurte

Hauptgericht

Moqueca de peixe baiana

Brasilianischer Reis

Dessert

Delícia de abaca

Caipirinha

Zutaten für 1 Person

6-8	cl Pitu do Brasil
1.5	TL weisser Rohrzucker
1	Limette
	Crushed Eis

Zubereitung

- Eine gewaschene Limette in 4 bis 6 Schnitze schneiden und in einem Glas mit 1 TL Zucker geben.
- Zucker und Limetten dann mit einem Holzstößel zerdrücken um Saft und Aroma zu gewinnen.
- Füllen Sie danach das Glas vollständig mit Eis auf und geben Sie den Pitu hinzu.
- Achtung: Da bei Crushed Eis aufgrund der aufgebrochenen Oberfläche mehr Platz vom Eis beansprucht wird, können Sie bei dieser Variante das Glas beruhigt randvoll mit Pitu auffüllen. Sollten Sie normale Eiskwürfel verwenden empfehlen wir Ihnen, erst einen Probelauf zu starten und das Verhältnis Limette-Schnaps Ihrem Geschmack anzupassen.

Vor dem Servieren können Sie den Drink entweder mit einem Shaker durchmischen oder mit einem Löffel vorsichtig die Limetten und den Rohrzucker vom Boden des Glases nach oben befördern.

Pão de Queijo (Brasilianische Käsebällchen)

500 Gr Tapioka (Mehl), oder, falls zu bekommen, Polvilho azedo
100 ml Öl
180 Gr Käse, gerieben (Gemisch aus Parmesan und Gouda, mittelalt)
3 Eier
300 ml Milch
1 TL Salz, gehäufter TL

Zubereitung

- Wasser und Milch zusammen mit dem Öl und dem Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und das Tapiokamehl nach und dazugeben und unterrühren. Die 3 Eier verquirlen und in den Teig gleiten lassen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
- Zum Schluss den geriebenen Käse zufügen (man kann auch türkischen Kefalotery-Käse, oder Manchego oder Pecorino verwenden) und den Teig jetzt am besten mit den Händen bearbeiten und alles richtig verkneten. Sollte er zu klebrig sein, bitte noch etwas Tapiokamehl unterkneten. Der Teig hat eine recht weiche Konsistenz. Daher sollte er für 1 Stunde im Kühlschrank ruhen, damit sich die Bällchen besser formen lassen.
- Mit einem Eisportionierer oder einem Esslöffel kleine Teigmengen abstechen und Kugeln daraus formen. Diese mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 20 - 25 Minuten auf der mittleren Schiene bei 180 - 200°C Umluft goldgelb backen.
- Nach Ende der Backzeit sind sie von außen leicht knusprig und von innen herrlich weich. Diese besondere Konsistenz ist genau richtig.
- Am besten schmecken diese Käsebällchen direkt warm aus dem Ofen mit einem frischen Salat dazu.
- Gegessen werden sie immer, wenn man Hunger hat, typischerweise aber zum "Cafe da tarde" - einer Art Nachmittags-/Abends-Kaffee/Abendessen, das man in Brasilien zwischen 17 und 19 Uhr zu sich nimmt. Aber es spricht natürlich nichts dagegen, sie schon zum Frühstück zu genießen. Abends werden die Pão de Queijo auch gerne als Snack mit etwas Butter und Salz zu einem Bier oder Mochito oder einem Caipi gereicht.

Salada de Papaia com Camaroe e logurte

Zutaten für 8 Personen

- 1/4 Teetasse Weinessig (60 ml)
- 2 Knoblauchzehen, gequetscht
- 1 kleine Zwiebel, in feine Scheiben geschnitten (80 g)
- 1 Teelöffel Pfeffer
- Salz nach Gusto
- 4 Teetassen Wasser (960 ml)
- 500 g grosse Shrimps oder Crevetten
- 1 grosse Papaya

Für die Sauce

- 1 Teetasse Natur-Joghurt (240 ml)
- 1/4 Teetasse mit Mayonnaise (55 g)
- 2 Esslöffel Limonensaft
- 2 Esslöffel Dill, gehackt
- Salz nach Gusto

Zubereitung

- In einem Teflon beschichteten Topf den Essig, Knoblauch, Zwiebel, Limonensaft, Pfeffer, Salz und Wasser mischen. Zum Kochen bringen – die Shrimps dazu geben und 3 Minuten kochen – abschütten und kalt stellen.
- Die Papaya schälen – in der Mitte längs teilen – die Kerne entnehmen und einen kleinen Teil davon für Dekorationszwecke aufheben. Jetzt jede der Hälften noch einmal längs teilen, um so 4 gleiche Teile zu erhalten.
- **Zubereitung der Sauce**
In einer kleinen Schale den Joghurt mit Mayonnaise, Limonensaft und Dill mischen, bis man eine homogene Mischung erhält – mit Salz abschmecken und reservieren.
- **Zusammenstellung des Salats**
Auf individuelle Teller je ein Papaya-Viertel legen – die Shrimps über die Früchte verteilen und ein bisschen der Sauce oben drauf. Mit den schwarzen Papaya-Kernen dekorieren und bei Zimmertemperatur servieren.

Moqueca de peixe baiana

Zutaten für 8 Personen:

- 8 Filets vom Seebarsch oder Zackenbarsch
- 6 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 8 EL Limettensaft
- 6 EL kalt gepresstes Olivenöl
- 6 EL geriebene Zwiebeln
- 6 EL Palmöl
- 2 große Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 400 ml Kokosmilch
- 700 ml Wasser
- 2 grüne Paprika, in Ringe geschnitten
- 2 rote Paprika, in Ringe geschnitten
- 4 Tomaten, Samen entfernt und in Scheiben geschnitten
- 1 Bund frischer Koriander
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Salz

Zubereitung

- Fischfilets abspülen und trocken tupfen. Mit Salz, Knoblauch und Limettensaft einreiben und 30 Minuten marinieren.
- Olivenöl in einer großen Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen. Geriebene Zwiebel dazu geben und kurz anschwitzen.
- Fisch mit Marinade in die Pfanne geben und einige Minuten dünsten.
- Palmöl, Zwiebelringe, Kokosmilch und Wasser hinzufügen und 15 Minuten köcheln.
- Paprika, Tomaten, Koriander und Frühlingszwiebeln in den Topf geben, umrühren und abgedeckt 5 Minuten köcheln. Heiß servieren.

Brasilianischer Reis

Zutaten für 8 Personen

2 Tassen Langkornreis
2 Zwiebeln (gehackt)
2 Knoblauch
2 EL Olivenöl
Salz
4 Tassen Wasser (heiss)

Zubereitung

- Den Reis in einen Sieb geben und ausreichend mit kaltem Wasser spülen.
- Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin für ca. 1 Minute anbraten, anschließend den Knoblauch dazu geben und anbraten, bis dieser leicht braun wird.
- Den Reis und etwas Salz hinzugeben und köcheln lassen, bis auch der Reis anfängt leicht braun zu werden, nun das heiße Wasser darüber geben und gut verrühren.
- Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Wasser verdampft ist.

Delícia de abaca

Zutaten für 8 Personen

1 Ananas, geschält, Strunk entfernt und gewürfelt
100 ml Wasser
2 EL Zucker
2 Eigelb
400 ml Gesüßte Kondensmilch
400 ml Vollmilch
1 TL Vanilleextrakt
500 ml Sahne

Zubereitung

- Ananas mit Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. 20 Minuten kochen, bis die Ananas glasig wird. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit Eigelb, Kondensmilch, Milch und Vanilleextrakt in einen zweiten Topf geben und bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren erhitzen, bis die Mischung eindickt. Wenn man umrührt, soll man den Topfboden sehen können. Mischung in eine 20 x 30 cm große Form gießen und abkühlen lassen.
- Die abgekühlte Ananasmischung darüber verteilen. Sahne schlagen und ebenfalls darüber streichen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühl stellen und gekühlt servieren.