

Kochabend

Freitag, 16. Juni 2017

Chefköche Thomas Bill / Beat Brand



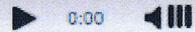
Themenabend Kuba - Pfeffer



Kubanische Küche – Daten zu Kuba

Die **kubanische Küche** ist eine Mischung aus Einflüssen der spanischen, afrikanischen und karibischen Küche. Die Rezepte haben viele Gewürze und Techniken mit der spanischen und afrikanischen Kochkunst gemeinsam, während Gewürze und Würzweisen aus dem Karibikraum einen geringeren Einfluss aufweisen.

Verbreitete Gerichte sind z.B. Dulce de leche, Empanadas, Natillas, Tamales, Tortillas oder Tres leches

República de Cuba Republik Kuba	
 	
Flagge Wappen	
Wahlspruch: <i>Patria o Muerte</i> „Waterland oder Tod“	
Amtssprache	Spanisch
Hauptstadt	Havanna (La Habana)
Staatsform	Republik
Regierungssystem	sozialistisches, autoritäres Einparteiensystem
Staatsoberhaupt	Präsident des Staatsrates Raúl Castro
Regierungschef	Vorsitzender des Ministerrates Raúl Castro
Fläche	109.884,01 ^[1] km²
Einwohnerzahl	11.238.317 (78.) (2014) ^[2]
Bevölkerungsdichte	102 (102.) Einwohner pro km²
Bevölkerungsentwicklung	▲ 0,25 % (2014) ^[2] pro Jahr
Bruttoinlandsprodukt	80.656 Mio. US\$ (2014) ^[3]
Bruttoinlandsprodukt pro Einwohner	7.177 US\$ (2014)
Index der menschlichen Entwicklung	0.769 (87.) (2014) ^[4]
Währung	Kubanischer Peso (CUP) Konvertibler Peso (CUC)
Unabhängigkeit	10. Dezember 1898 (von Spanien) 20. Mai 1902 (von den USA)
Nationalhymne	<i>La Bayamesa</i> 
Nationalfeiertag	1. Januar (Sieg der Revolution 1959)

Menu

Apéro

Mojito

Vorspeise

Bunter Salat mit Gemüse, Bacon und Hähnchen

Hauptgang

Kubanischer Fleischeintopf

Dessert

Kubanische Mango Mousse

Mojito



ZUTATEN

5 cl	Havana Club Anejo 3 Anos
0,5 Stk.	Limette ausgepresst
2	Minzzweige frisch
9 cl	Mineralwasser
4 Stk.	Eiswürfel
2 TL	Zucker weiß

ZUBEREITUNG **Mojito - Das ungeschminkte Original**

Den Zucker in ein zylinderförmiges Glas geben und mit dem Limettensaft bedecken. Die frischen Minzzweige dazugeben und mit einem Löffel oder Cocktailmörser gut mit dem Zuckersaft vermischen. (Durch die Minzzweige bekommt er seine unvergleichliche Frische...)

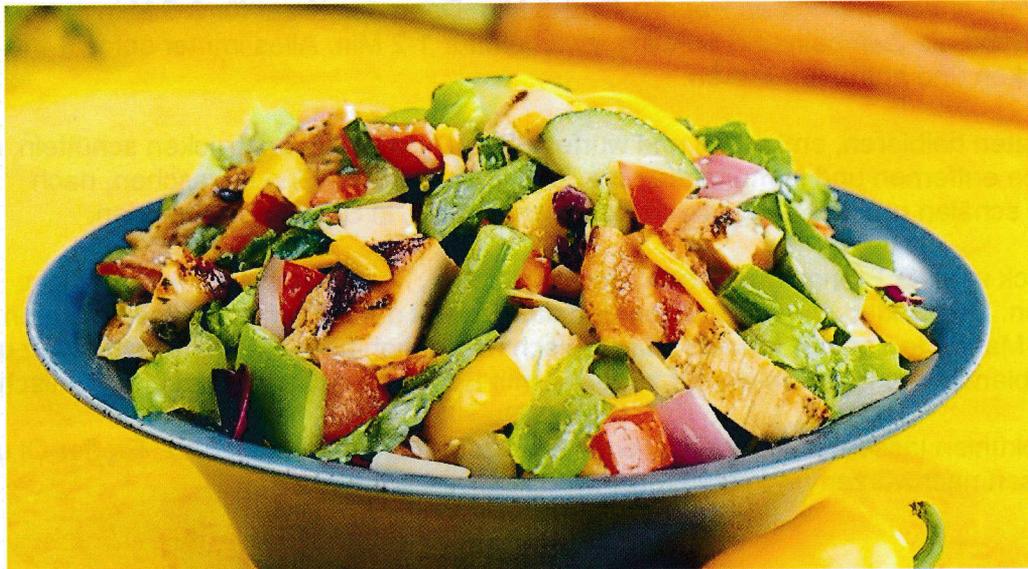
Dann den Havana Club dazugeben, mit Mineralwasser auffüllen und Eiswürfel dazu. Alles nochmals gut umrühren und mit einem Strohhalm servieren.

...was mir so gut am cubanischen Mojito gefallen hat war, daß er in seinem Ursprungsland ohne diesen großen Schnickschnack wie er hier in Deutschland betrieben wird serviert wird. Braucht man wirklich braunen Rohrzucker, noch ne Frucht am Glasrand und ein extravagantes Glas, wenn doch das Ambiente mit Sonne, Strand, Meer und Musik passt und man quasi an der Geburtsstätte des beehrten Drinks sitzt? Ganz klar: NEIN!

Dazu passt eine Montechristo oder eine Cohiba...

P.S.: Der Kubaner verwendet **NIEMALS** Crushed Ice!

Bunter Salat mit Gemüse, Bacon und Hähnchen



Zutaten 4 Personen

- 3 Paprika rot, gelb und grün
- 1 große blaue Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Tomaten
- 2 Möhren
- 2 Frühlingszwiebeln
- ½ Salatgurke
- 1 Scheiben Rotkohl ca 1,5 cm dick
- ½ Endiviensalat
- 400 g Hähnchenschnitzel
- 150 g Speck
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Sojasauce dunkel
- 1 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 4 EL Weißweinessig mild
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft zum Abschmecken

Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sojasaße und Honig marinieren. Die Paprikas waschen, halbieren, entkernen, die Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Die Karotten schälen und in 5-6 cm lange Juliennestreifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, die Zwiebel in Größere Würfel, den Knoblauch in sehr feine Würfel schneiden. Das Rotkraut in Streifen schneiden.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser erhitzen. Zuerst die Karottenstifte für 3-5 Min. blanchieren, anschließend den Paprika für 2-3 Min. Dann das Kraut für 3-5 M in. Anschließend die Zwiebeln und Frühlingszwiebeln für 1-2 Min. Alles immer sofort abschrecken und abtropfen lassen.

Die Tomaten halbieren, entkernen und würfeln. Den Salat waschen, trocken schütteln, die Mittelrippe entfernen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Gurke waschen, nach Belieben schälen und der Länge nach halbieren/vierteln, in Scheiben schneiden.

Den Speck in einer Pfanne auslassen, knusprig braten, herausnehmen, und in Stücke schneiden. Den Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig braten, die restliche Marinade darüber träufeln. Das Fleisch herausnehmen, in Stücke schneiden und mit dem blanchierte Gemüse wieder zugeben, mit Essig ablöschen und gut durchmischen.

Etwas abkühlen lassen, unter die restlichen Salatzutaten mengen, mit Salz, Pfeffer Öl und Zitronensaft nachwürzen und servieren.

Kubanischer Fleischartopf

Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Öl
- 750 g Rindsfaschiertes
- 1 EL Chili
- 3/4 TL Zimt (gemahlen)
- 1/2 TL Neugewürz (gemahlen)
- 120 g Rosinen
- 2 EL Tomatenmark
- 60 ml Essig
- 450 ml Rindssuppe
- 900 g Paradeiser (aus der Dose)
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)

Neugewürz = Piment. Piment oder Nelkenpfeffer bezeichnet eine Pflanzenart aus der Familie der Myrtengewächse (Myrtaceae) und zugleich das aus dieser Pflanze gewonnene Gewürz. Andere Namen für das Gewürz sind Jamaikapfeffer und Neugewürz (wegen der Herkunft aus der Neuen Welt)

Zubereitung

Für den **kubanischen Fleischartopf** zunächst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

In einem ausreichend großen Topf die Zwiebelwürfel im Öl anbraten. Das Faschierte dazugeben und immer wieder gut umrühren. Mit Knoblauch, Chili, Zimt und Neugewürz würzen. Rosinen und Tomatenmark einrühren. Mit dem Essig ablöschen. Mit Rindssuppe und Paradeisern (und dem Saft) aufgießen. Aufkochen. Die Temperatur zurückdrehen und den Eintopf ungefähr eine Viertelstunde köcheln lassen. Den **kubanischen Fleischartopf** vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kubanischer Fleischartopf wird normalerweise mit Reis serviert. Je nachdem wie scharf der Eintopf sein soll, einfach mehr oder weniger Chili verwenden.



Kubanische Mango Mousse



Zutaten für 4 Personen

- 1 mittelgroße reife Mangos, geschält und gewürfelt
- 2 1/2 EL Honig
- 2 EL frischer Limettensaft
- 300 ml Sahne
- 2 Eiweiß

Zubereitung

Mangos, Honig und Limettensaft in der Küchenmaschine pürieren.

Sahne zu Schlagsahne schlagen und unter das Mangopüree heben. Eiweiß zu Eischnee schlagen und die Hälfte zur Mangomischung geben. Kurz untermischen. Den restlichen Eischnee vorsichtig unter die Mousse heben, bis alles gut untergemischt