

WÜRZIGE BUNTSCHWANZFLEDDER- UNSITTICH-BRATSPIESSCHEN MIT HONIG-TAMARINDENSCHAUM

Mittels Lockruf einen Buntschwanzfleder-Usittich herbeilocken. Die Beute mit dem Pfeilbogen erlegen. Federn rupfen und die Innereien ausnehmen. Nicht vergessen, sich die schönste Feder in die Haare zu stecken. Erfolgreiche Jäger weichen auf den Metzger aus.

Rezept für 4 Personen
Bratspiesschen
1 Buntschwanzfleder-
Usittich

Erfolgreiche Jäger:
800 g Hähnchenfleisch

50 Min.

Gewürztunke

1 EL Sesamsamen

1 EL milde Paprika

½ TL Salz

½ TL schwarzer Pfeffer

½ TL Szechuan-Pfeffer

½ TL Chilipulver, optional

Honig-Tamarindenschaum

2 EL flüssiger Waldhonig

1 EL Tamarindenkonzentrat

vom India-Shop

100 g Vollrahm

Bratspiesschen
Das Fleisch in dünne Strifen schneiden und wie eine Handorgel auf Bratspiesschen stecken.

Gewürztunke
Sesam in der Pfanne unter ständiger Bewegung goldgelb rösten. Auskühlen lassen und mit den anderen Zutaten mischen.

Honig-Tamarindenschaum
Honig und Tamarindenkonzentrat mischen. Die Hälfte der Mischung zum Vollrahm geben und mit dem Schwingbesen verrühren, aber nicht ganz steif schlagen. Die zweite Hälfte teilen wir nochmals auf: Die eine Hälfte benutzen wir, um eine Verzierung auf den Tamarinden-Honigschaum aufzuklecken. Mit der anderen Hälfte die Bratspiesschen bepinseln.

Fertigstellen
Die Buntschwanzfleder-Usittich-Bratspiesschen über dem Feuer goldgelb braten. Mit einem Backpinsel das Fleisch mit dem Viertel der Honig-Tamarindenmischung bestreichen. Anschliessend mit der Gewürztunke überstreuen. Zusammen mit dem Tamarindenschaum servieren.



AVOCADO-SPAGHETTI MIT SCHUMMEL-BASILIKUM-PESTO

Basilikum eignet sich nicht nur zum In-die-Ohren-Stopfen, nein, es ist sogar möglich, damit zu kochen. Hier das beste Basilikumgericht von Süderde und die Leibspeise von Königin Dhjudhjou.

Rezept für 1 Person
Spaghetti
100 g Spaghetti
Salz

25 Min.

Avocadosauce
1 reife Avocado
25 g Parmesan
Pfeffer
Spaghettiwasser

Schummel-Basilikum-Pesto
40 g Olivenöl
1 Prise Salz
2 Zweige Basilikum
33 Stück Pinienkerne
3 Kringel Peperoncino

Spaghetti und Pinienkerne
Wasser für die Spaghetti aufsetzen. In der Zwischenzeit die Pinienkerne im Ofen oder in einer Pfanne goldgelb rösten. Sobald das Wasser kocht, Salz und Spaghetti begeben.

Schummel-Basilikum-Pesto

Da es sich nicht um einen ordentlichen Pesto handelt, hat er den Namen Schummel-Pesto verdient. Dafür geht alles einfach und schnell: Olivenöl, Salz und in Streifen geschnittene Basilikumblätter mischen – fertig. Der Parmesan, der in einen ursprünglichen Pesto gehört, kommt in die Avocadosauce, und die Pinienkerne und Peperoncino-kringel verwenden wir als Garnitur.

Avocadosauce

Avocadofruchtfleisch, Parmesan – am besten frisch gerieben – und Pfeffer in eine Schale geben und mit der Gabel zerdrücken, bis ein feines Mus entsteht. Kurz bevor die Spaghetti «al dente» sind, das Avocadomus mit kochendem Spaghettiwasser verdünnen, bis es eine schöne Saucenkonsistenz aufweist und warm geworden ist. Weil die Erwärmung gewünscht ist, sollte die Sauce nicht zu früh verdünnt werden. Nach Bedarf salzen.

Anrichten

Die Spaghetti im Teller so anrichten, dass in der Mitte eine kleine Mulde entsteht. Hier klecksen wir die Avocadosauce hinein und machen mit einem Löffel eine gleichmässige Vertiefung. In diese kippen wir den Schummel-Basilikum-Pesto. Mit den 33 Pinienkernen und den 3 Peperoncino-kringeln dekorieren.

