

# SÜDERDE



# WÜRZIGE BUNTSCHWANZFLEDDER- UNSITTICH-BRATSPIESSCHEN MIT HONIG-TAMARINDENSCHAUM

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

Rezept für 4 Personen

Bratspiesschen  
1 Buntschwanzfledder  
1 Unsittich

Erfolge Jäger:  
800 g Hähnchenfleisch

Bratspiesschen  
Das Fleisch in dünne Streifen 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 bepinseln wir die Buntschwanzfledder-Unsittich-Bratspiesschen.

Fertigstellen

Die Buntschwanzfledder-Unsittich-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.

50 Min.  
Gewürztunke  
1 EL Sesamsamen  
½ TL milde Paprika  
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



# 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 Süerde und die Leibspeise von Königin Dhjudhjau.

Rezept für 1 Person    25 Min.  
Spaghetti                 100 g Spaghetti  
100 g Spaghetti  
Salz

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 beigeben.

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 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 klecken 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 Peperoncinokringeln dekorieren.

