

**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**  
\*\*\*\*\*  
*vorste Job*

Rezept aus der Sendung vom 01.09.2019  
KitchenCase beim Streetfood Festival Zürich

 **SAT.1**  
Immer sonntags und mittwochs  
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

## **Thunfisch mit Avocado - Ochsenfetzen mit Sweet Banana Poulet mit Reiskuchen - Schokoladeneis in der Traumwolke** (für 4 Personen)



### **Thunfisch mit Avocado:**

*ca. 15 Minuten Zubereitungszeit*

Zutaten:

- ★ 200 g Saku Tuna (Sushi Qualität)
- ★ Grobes Meersalz
- ★ 1 Avocado
- ★ 4 Erdbeeren
- ★ ½ Bu Koriander
- ★ 1 Limone
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ Herbamare Spicy

Zubereitung:

Das Tuna Lion quer in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden und kurz beiseite stellen.  
Avocado quer mit einem Messer halbieren und die eine Hälfte mit einem Löffel vorsichtig herausnehmen. In schöne Würfel scheiden (Garnitur).  
Aus der anderen Hälfte der Avocado in einem Mixer/Cutter zusammen mit dem Koriander, der Limonen Zeste und dem Saft, dem Knoblauch und etwas Herbamare Spicy eine glatte Crème mixen.

Anrichten:

Etwas Avocado Crème auf dem Boden des Schälchens setzen. Mehrere Scheiben vom Thunfisch auflegen. Mit etwas grobem Meersalz bestreuen. Mit Erdbeerscheiben und Avocado dekorieren.



**DENNER**



**KITCHEN  
CASE**  
\*\*\*\*\*  
vorste Job



Immer sonntags und mittwochs  
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 01.09.2019  
KitchenCase beim Streetfood Festival Zürich

## **Thunfisch mit Avocado - Ochsenfetzen mit Sweet Banana Poulet mit Reiskuchen - Schokoladeneis in der Traumwolke**

(für 4 Personen)



### **Ochsenfetzen mit Sweet Banana:**

*ca. 25 Minuten Zubereitungszeit*

Zutaten:

- ★ Pflanzenöl
- ★ 1 Kochbanane
- ★ 20 g Ingwerwurzel
- ★ 1 Zwiebel (klein)
- ★ 200 g Ochsenfetzen
- ★ Chili
- ★ Grober Pfeffer
- ★ Tamarinden Sauce

Zubereitung:

Den Ingwer und die Zwiebel in feine Würfel schneiden. In einer heissen Teflon Pfanne mit etwas Öl kurz andünsten. Die Ochsenfetzen (sehr fein geschnittene Streifen von der Huft) zugeben. Alles zusammen kurz und heiss anbraten. Etwas Chili, gestossenen Pfeffer und Tamarinden Sauce zugeben und beiseite stellen. In einer weiteren Pfanne die Kochbanane (in ca. 2cm schräge Scheiben geschnitten) bei mittlerer Hitze braten, so dass der Fruchtzucker der Banane leicht karamellisiert.

**DENNER**

**KITCHEN  
CASE**

\*\*\*\*\*  
*1. Beste Zeit*

Rezept aus der Sendung vom 01.09.2019  
KitchenCase beim Streetfood Festival Zürich

 **SAT.1**  
Immer sonntags und mittwochs  
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

## **Thunfisch mit Avocado - Ochsenfetzen mit Sweet Banana Poulet mit Reiskuchen - Schokoladeneis in der Traumwolke**

(für 4 Personen)



### **Poulet mit Reiskuchen :**

*ca. 25 Minuten Zubereitungszeit*

Zutaten:

- ★ 1 EL Pflanzenöl
- ★ 200 g Pouletfleisch (Schlegel)
- ★ 1 EL Sojasauce
- ★ 1/2 TL Paprika Pulver
- ★ Salz&Pfeffer
- ★ 1 EL Pflanzenöl
- ★ 100 ml Wasser
- ★ 2 Frühlingszwiebeln
- ★ 200 g Reiskuchen (Asia Laden)
- ★ 100 ml Sojasauce (salzig)
- ★ 1 EL Zucker
- ★ 1 Frühlingszwiebel
- ★ 20 g Ingwer
- ★ Herbamare Original
- ★ Pfeffer
- ★ 2 EL Pflanzenöl

Zubereitung:

Das Pouletfleisch mit Sojasauce, Paprikapulver, Salz & Pfeffer marinieren.  
Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kross anbraten.  
In einer weiteren Pfanne das Wasser, die Zwiebeln und das Öl aufkochen.  
Sojasauce und Zucker zugeben und dann alles zusammen mit dem angebratenen Poulet einkochen lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.  
Die Frühlingszwiebel und den Ingwer in ganz feine Würfel schneiden, mit dem Pflanzenöl, Herbamare und Pfeffer mischen. Zum Schluss über den Reiskuchen geben.



**DENNER**



**KITCHEN  
CASE**  
1. Beste Zeit



Rezept aus der Sendung vom 01.09.2019  
KitchenCase beim Streetfood Festival Zürich



**SAT.1**  
Immer sonntags und mittwochs  
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

## **Thunfisch mit Avocado - Ochsenfetzen mit Sweet Banana Poulet mit Reiskuchen - Schokoladeneis in der Traumwolke**

(für 4 Personen)



### **Schokoladeneis in der Traumwolke:**

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 300 g Zartbitterschokolade
- ★ 350 g Milch
- ★ 4 Eier
- ★ 125 g Zucker
- ★ 300 ml Rahm

- ★ Wir haben uns für eine einfachere Schokoladen-Eis Variante entschieden, als diese aus der Sendung, welche a) vegan und b) mit Aktivkohle hergestellt wurde. Ein extrem leckeres Eis, aber nicht sehr einfach in der Beschaffung der Zutaten und Herstellung.

Zubereitung:

Die Milch in einem Topf auf ca. 80 Grad erhitzen. In der Zwischenzeit die Eier und den Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die warme Milch dann in einem dünnen Strahl langsam in die Eiermasse fließen lassen, wobei die Eiermasse weiter aufgeschlagen wird. Dann in einen weiteren großen Topf umfüllen und auf mittlerer Hitze auf dem Herd erhitzen. Beim Erhitzen die Masse weiter mit dem Handrührgerät rühren, bis diese ca. 75 Grad erreicht hat und „anzieht“. Dieser Vorgang kann 3 - 5 Minuten dauern. Sobald die Masse leicht angegedickt ist, die grob gehackte Schokolade zugeben, unterrühren bis die Schokolade geschmolzen ist. In einer weiteren Schüssel den Rahm steif schlagen und anschließend unter die etwas abgekühlte Schokoladenmasse heben.