

DENNER

**KITCHEN
CASE**

1. Beste Zeit

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

Rezept aus der Sendung vom 26.03.2017
"KitchenCase bei Ted Scapa auf Schloss Vallamand"

Butter Chicken, Reis - Linsentaler, Paripuri (Linsen), Indischer Gurkensalat, Erdbeere Mousse Törtli (für 4 Personen)



Indisches Butter Chicken:

ca. 30 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 St Ingwer
- ★ 1-2 St Knoblauch
- ★ 40 g gemahlene Mandeln
- ★ 100 g Naturjoghurt
- ★ 1 Prise Chili (gemahlen)
- ★ 1 Prise Nelkenpulver
- ★ ½ Teel Garam Masala
- ★ ½ St Kardamom gemahlen
- ★ 200 g Tomaten (gerieben)
- ★ 6-8 St Curry Blätter
- ★ 1 Teel Salz
- ★ 600 g Pouletbrust in Stücken
- ★ 2 Essl Ghee
(Ersatz Butterschmalz)
- ★ 1 St Zwiebel
- ★ 1 Bund Koriander
- ★ 2 Essl Crème Fraîche

Zubereitung:

Ingwer und Knoblauch schälen und fein reiben. Mit den Mandeln, Joghurt, allen Gewürzen, Tomaten, Salz und Pouletstücken in eine Schüssel geben.
Ghee in einem Topf erhitzen. Zwiebel in Streifen schneiden und mit leichter Farbe dünsten.
Poulet mit Marinade zugeben und unter ständigem Rühren ca. 2 Minuten kochen. Curry Blätter zugeben.
Crème Fraîche einrühren und fein geschnittenen Koriander zugeben.
Alles in einen Bräter geben und bei 180 Grad ca. 15 Minuten garen.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

vorste Job



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



SAT.1

Rezept aus der Sendung vom 26.03.2017
"KitchenCase bei Ted Scapa auf Schloss Vallamand"

Butter Chicken, Reis - Linsentaler, Paripuri (Linsen), Indischer Gurkensalat, Erdbeere Mousse Törtli (für 4 Personen)



Reis - Linsentaler:

ca. 15 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 100 g Langkornreis
- ★ 100 g Rundkornreis
- ★ 100 g weisse Linsen
- ★ Salz
- ★ Ghee

Zubereitung:

Die beiden Reissorten und die Linsen in reichlich kaltem Wasser über Nacht einweichen.
Am nächsten Tag das Wasser grob abschütten und die Reis/Linsen Mischung mit etwas Salz zu einem feinen Brei mixen. Wenn der Brei zu trocken ist, etwas vom Einweichwasser zurückgeben.
Ghee in einer Pfanne erhitzen und löffelweise Taler eingiessen. Von beiden Seiten goldbraun braten.

Als Beilage eignen sich u.a. ein Salat aus Karotten, Koriander, Tomaten und Zwiebeln.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

1. Beste Zeit

Rezept aus der Sendung vom 26.03.2017
"KitchenCase bei Ted Scapa auf Schloss Vallamand"

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

Butter Chicken, Reis - Linsentaler, Paripuri (Linsen), Indischer Gurkensalat, Erdbeere Mousse Törtli (für 4 Personen)



Paripuri:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 200 g rote Linsen
- ★ 1 St rote Zwiebel
- ★ 1 St Tomate
- ★ 50 ml Kokosnussmilch
- ★ 250 ml Gemüfefond
- ★ 1-2 St Chili
- ★ ¼ Teel Kurkuma
- ★ ½ Teel Kreuzkümmel gemahlen
- ★ ½ Teel Koriander gemahlen
- ★ ½ Teel Senfkörner
- ★ 6-8 St Curry Blätter
- Ghee oder Öl

Zubereitung:

Ghee oder Öl in einem Topf erhitzen.
Zwiebel in feine Würfel schneiden und dünsten.
Senfkörner und Curryblätter zugeben.
Linsen, Tomate gerieben, Chili (ganz oder nur angestochen) und alle Gewürze zugeben.
Kurz dünsten. Kokosmilch und Gemüfefond zugeben.
Aufkochen und bei kleiner Hitze mit Deckel ca. 12 min. das Linsenragout weich kochen.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Torste Jöh

Rezept aus der Sendung vom 26.03.2017
"KitchenCase bei Ted Scapa auf Schloss Vallamand"

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

Butter Chicken, Reis - Linsentaler, Paripuri (Linsen), Indischer Gurkensalat, Erdbeere Mousse Törtli (für 4 Personen)



Nordindischer Gurken Salat:

ca. 20 - 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 St Salatgurke
- ★ 1 St Zwiebel
- ★ 2 St Tomaten
- ★ ½ Bund Koriander
- ★ ½ St Chili rot
- ★ 1 Essl Limonensaft
- ★ 50 g Erdnüsse (ungesalzen)
- ★ 1 Teel Garam Masala
- ★ Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.
Salatgurke längs vierteln, entkernen und in feine
Würfel schneiden. Tomaten vierteln, entkernen und
das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.
Koriander fein schneiden.
Erdnüsse grob hacken.
Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Limonensaft,
Chili, Garam Masala und etwas Salz, Pfeffer und Öl
abschmecken.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Terste Jöh

Rezept aus der Sendung vom 26.03.2017
"KitchenCase bei Ted Scapa auf Schloss Vallamand"

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

Butter Chicken, Reis - Linsentaler, Paripuri (Linsen), Indischer Gurkensalat, Erdbeere Mousse Törtli (für 4 Personen)



Erdbeere Mousse Törtli (zuckerfrei):

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 Blatt Gelatine (für Gelée)
- ★ 200 g Erdbeerpüree
- ★ 1 ½ Teel Erythrit (Zuckerersatz)
- ★ 3 Blatt Gelatine (für Crème)
- ★ 250 g Philadelphia
- ★ 100 g Mascarpone
- ★ 100 g Erdbeerpüree
- ★ 40 g Erythrit (für Crème)
- ★ 100 g Schlagrahm

Zubereitung:

Gelée:

Erdbeerpüree mit dem Erythrit mischen, Gelatine erst in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, dann in etwas

Erdbeerpüree verflüssigen und mit dem restlichen Püree mischen.

Crème:

Philadelphia, Mascarpone mit dem Erythrit und dem Erdbeerpüree mischen und glatt rühren.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, dann mit wenig Erdbeerpüree auflösen.

In die Philadelphia-Crème geben und unterheben.

Ringe mit Folie oder Backpapier auslegen und auf eine Platte legen. Ungefähr bis zur Hälfte mit Crème füllen, dann einen guten Esslöffel Gelée darauf geben und mit einem Spieß marmorieren.

Wieder eine Portion Crème darauf geben, etwas Platz im Ring lassen und mit dem restlichen Gelée auffüllen. Kalt stellen bis die Törtli fest sind (ca. 20 Min.).