

Rock'n'Roll Kitchen presents : StreetFood !

Runde 1 : Kreolische Kokos – Blumenkohlsuppe mit Dammwild – Pelmeni

Runde 2 : Fisch – Burger im Red Bun mit Pommes und Ketchup

Runde 3 : Glühweinapfel – Auflauf mit Kirscheis

Take Away : Aprikosenpralinen

Kreolische Blumenkohl – Kokossuppe

100 ml	Sonnenblumenöl
450 g	Zwiebeln
1 kg	Blumenkohl
3 EL	Agavendicksaft
2 EL	Kreuzkümmel
1 EL	Knoblauch gehackt
	Salz, Pfeffer
1 L	Gemüsebrühe
800 ml	Kokosmilch
2 x	Limettenschale

Zubereitung :

Als erstes die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Diese in einem weiten Topf im Sonnenblumenöl langsam glasig anschwitzen. Nun den Blumenkohl zuputzen und fein zusammen schneiden. Dann zusammen mit den Gewürzen zu den Zwiebeln geben und langsam mitschwitzen, dabei immer rühren. Nach ca. 5 Minuten den Agavendicksaft dazugeben und leicht aufwallen lassen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen.

Als letztes die Kokosmilch dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Dann im Mixer fein pürieren und mit Salz Pfeffer und Limettenschale abschmecken.

Pelmeni Teig

200 g Weizenmehl
100 ml Wasser
Salz

Zubereitung :

Das Mehl mit etwas Salz und lauwarmen Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Diesen nun von Hand oder mit einer Nudelmaschine hauchdünn ausrollen, rund ausstechen, befüllen, zu einem Pelmeni zusammenfalten und in kochendem Salzwasser für etwa 2 Minuten kochen.

Wildfüllung

400 g Wildfleisch
100 g Zwiebeln
20 g Knoblauch
100 g Butter
2 EL Waldhonig
2 EL gehackte Kräuter
Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren

Zubereitung :

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und darin die geschälten und gewürfelten Zwiebeln und Knoblauch leicht anrösten. Dann Kräuter, Gewürze und Honig dazugeben und für etwa 5 Minuten anschwitzen.

Jetzt die Zwiebelmasse mit dem Wildfleisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolf drehen und damit die Pelmenis füllen.

Red Bun

500 g Weizenmehl
2 Pckg. Trockenhefe
250 ml Rote Bete Saft
75 g Butter
1 EL Salz
1 EL Zucker

Zubereitung :

Das Weizenmehl mit der Trockenhefe vermischen. Jetzt Zucker und Salz dazugeben und verrühren. Nun die Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen. Dann vom Herd nehmen und den Rote Bete Saft dazugeben. Die lauwarme Flüssigkeit nun zum Mehlmix geben und zu einem Glatten Teig verarbeiten.

Dieser sollten nun für etwa eine Stunde gehen.

Jetzt keine Burgerbrötchen daraus formen (etwa 8 cm Durchmesser) und für weitere 60 Minuten bei Raumtemperaturen gehen lassen.

Zum Schluss die Brötchen bei 96°C für etwa 20 – 25 Minuten dämpfen.

Fisch Patty

500 g	Kabeljaufilet
100 ml	Sahne
2	Eier
2	altbackene Brötchen
10 g	frischer Dill
	Salz, Orangenpfeffer

Zubereitung : Das Fischfilet mit der Sahne und den Eiern in einen Mixer geben und möglichst rasch zu einer glatten Masse pürieren. Diese nun in eine Schüssel geben und den Dill und die Gewürze dazugeben. Nun beide Brötchen in dem sauberen Mixer fein vermahlen und etwa die Hälfte zur Fischmasse geben. (evtl. etwas mehr-hängt vom Wassergehalt des Filets ab).

Die Masse nun gut verkneten und etwa 2 cm hohe und 8 cm breite Buletten formen.

Diese jetzt in dem übrigen Semmelmehl wenden und in einer Pfanne mit reichlich Sonnenblumenöl bei mittel – hoher Hitze goldbraun beidseitig ausbacken.

Honig – Senf Creme

100 g	Waldhonig
125 g	Dijonsenf
200 g	Crème fraîche
1 TL	Orangenpfeffer
	Salz

Zubereitung :

Alle Zutaten glatt verrühren, abschmecken und für 20 Minuten kaltstellen.

Pommes

500 g	Kartoffeln rotschalig
1 L	Sonnenblumenöl
	Salz, geräucherte Paprika

Zubereitung :

Die Kartoffeln gründlich waschen und in 1 x 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Diese nun mit warmem Wasser gut wässern um die Stärke herauszutreiben.

Derweil einen Topf mit Öl aufstellen und auf etwa 160°C erhitzen. Dann die Kartoffelstäbchen abtrocknen und in dem Öl hell vorbacken und herausnehmen und abkühlen lassen.

Kurz bevor angerichtet wird die Pommes noch mal goldgelb und knusprig backen in dem 160°C heißen Öl.

Ketchup

400 g	Tomatenmark
250 ml	Apfelsaft
150 g	Honig
150 ml	Weinbranntessig
2 Msp.	Kardamom gemahlen
1 Msp.	Nelken gemahlen
2 Msp.	Coriander gemahlen
1 TL	Zimt gemahlen
½ TL	Pfeffer schwarz gemahlen
2 EL	Ingwer fein gehackt
2 EL	Ursalz

Zubereitung :

Den Apfelsaft mit Honig und Gewürzen aufkochen. Jetzt den Essig und das Tomatenmark dazugeben und zwei Minuten köcheln lassen. Jetzt den Ketchup kaltstellen oder einkochen.

Glühweinapfel

250 g	Zucker
750 ml	Rotwein
2 EL	Waldhonig
½ TL	Vanillemark
1	Zimtstange
1	Sternanis
2	Nelken
	Salz
1 kg	Apfel

Zubereitung :

Als erstes den Zucker langsam und gleichmäßig goldbraun karamellisieren und den Honig vorsichtig einrühren.

Dann den Rotwein unter ständigem Rühren nach und nach hineingießen ohne das Klumpen entstehen.

Jetzt die Gewürze hinzufügen und für 10 Minuten köcheln lassen.

Derweil die Äpfel schälen, entkernen und achteln oder bei Bedarf in noch dünnere Spalten schneiden.

Diese dann in den kochenden Sud geben nur noch einmal kurz aufwallen lassen.

Jetzt von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

Die kalten Apfelspalten in eine gut gebutterte Auflaufform geben und mit der Trockenfrüchtekruste belegen.

Tockenfrüchtekruste

200 g	Mandeln
200 g	Trockenpflaumen
200 g	Feigen getrocknet
200 g	Marzipanrohmasse
100 g	Honig
	Salz, Rum, Vanille und Zimt

Zubereitung :

Als erstes die Trockenfrüchte fein hacken bis sie zu einem dicken, klebrigen Teig werden. Nun mit dem Honig und der Marzipanrohmasse vermengen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Zum Schluss mit den Mandeln zu einer festen Masse verkneten die sich gut formen lässt.

Diese Masse zu einer dicken Rolle formen und kaltstellen. Jetzt dünne Scheiben davon abschneiden und die Glühweinäpfel in einer Auflaufform damit belegen und bei 200°C für etwa 20 Minuten backen.

Himbeer– Kokoseis

500 g	gefrorene Kirschen
400 ml	Kokosmilch
100 g	Agavendicksaft
4 cl	Rum
1 Msp	Vanille gemahlen

Zubereitung :

Die Zutaten in einem Mixer (oder mit dem Pürierstab) zu einer cremigen Masse verarbeiten. Eine Stunde einfrieren.

Aprikosenpralinen

400 g	Kokosraspeln
500 g	getrocknete Softaprikosen
300 g	Maracujasaft
50 g	Honig

Zubereitung :

Zuerst 300 g der Kokosraspeln in einem Mixer zu Mehl vermahlen und in eine Schüssel geben. Jetzt die Aprikosen mit Saft und Honig in den Mixer geben und zu einem glatten Brei pürieren. Diesen Brei dann mit dem Kokosmehl gut vermischen und 10 Minuten kaltstellen. Aus dieser Masse runde Pralinen formen und in den restlichen 100 g Kokosraspeln rollen. Gut durchkühlen lassen genießen.