

# Lass uns **Kochen**

*Michael Rothbart*

## Feldsalat mit Orangen und Walnüssen



### Zutaten für 4 Portionen

1	Pk	Feldsalat
2	Stk	Frühlingszwiebeln
1	Stk	Orange
90	g	Walnüsse (geschält)

### Zutaten für das Dressing

3	EL	Balsamicoessig (weiß)
2	EL	Walnussöl
3	EL	Honig
3	EL	Orangensaft
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer (schwarz, gemahlen)

20 min. Gesamtzeit 20 min. Zubereitungszeit

## Zubereitung

1. Der Feldsalat wird gewaschen, gut abgetropft und anschließend in eine große Schüssel gegeben. Nun werden die Zwiebeln geputzt und in feine Ringe geschnitten.
2. Im Anschluss wird die Orange geschält und filetiert, im Anschluss wird die Orange in kleine Stücke geschnitten.
3. Die Nüsse werden mit einem Messer grob gehackt und gemeinsam mit den Zwiebeln und den Orangen unter den Salat gemischt.
4. Für das Dressing werden alle Zutaten miteinander vermengt und über den Salat gegossen. Zum Schluss wird alles gut durchgemischt.

## Minischnitzel mit Currymöhren



### Zutaten:

4 Personen  
200 g Basmatireis  
Salz und Pfeffer  
2 Eier (Gr. M)  
80 g Parmesan (Stück)  
100 g Semmelbrösel  
4 Putenschnitzel (à ca. 150 g)  
2-3 EL Mehl  
700 g Möhren  
2 EL Öl  
1 TL getrocknete Chiliflocken  
2-3 TL Curry  
1 EL Zucker  
1 Dose(n) (à 400 ml) ungesüßte Kokosmilch  
1 TL Gemüsebrühe (instant)  
100 g Cashewkerne  
100 g Butterschmalz

### Zubereitung:

- 1 Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen. Für die Schnitzel Eier verquirlen. Käse reiben und mit Semmelbröseln mischen. Schnitzel abspülen, trocken tupfen, jeweils dritteln und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzelchen erst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss im Parmesanmix wenden, Panade etwas andrücken.
- 2 Für das Gemüse Möhren schälen, waschen, in Scheiben schneiden, im heißen Öl andünsten. Chili und Curry zugeben, anschwitzen. Zucker zugeben und karamellisieren. Mit Kokosmilch und 100 ml Wasser ablöschen, aufkochen und Brühe einrühren. Ca. 3 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Cashewkerne grob hacken. In einer großen Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Butterschmalz portionsweise in der Pfanne erhitzen. Schnitzel darin portionsweise unter Wenden 5–6 Minuten braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schnitzel, Möhren und Reis anrichten. Mit Cashews bestreuen.



## Eierlikör-Dessert im Glas

### Zutaten für 6 Gläser

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

½ l Milch

4 EL Zucker

100 g Zartbitterschokolade

200 g Sahne

150 ml Eierlikör

150 g Amarettini



### Zubereitung :

- 1** Puddingpulver mit 6 EL von der Milch und Zucker glattrühren. Restliche Milch aufkochen, angerührten Pudding mit einem Schneebesen in die heiße Milch rühren, aufkochen und mind. 1 Minute lang köcheln lassen.
- 2** Pudding in eine Schüssel füllen und die Oberfläche sofort mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet. Auskühlen lassen.
- 3** Schokolade grob hacken. Sahne steif schlagen, 100 ml Eierlikör unterheben. Ausgekühlten Pudding mit einem Schneebesen cremig rühren. Schokolade, bis auf 6 EL zum Garnieren, und Eierlikörsahne unterheben.
- 4** Amarettini grob hacken. Je 1 EL der Kekse auf 6 Gläser verteilen und mit der Hälfte der Creme und der Hälfte des restlichen Eierlikörs bedecken. Übrige Kekse und Creme abwechselnd in die Gläser schichten.
- 5** Eierlikör-Dessert bis zum Servieren kaltstellen. Kurz vor dem Servieren mit restlichem Eierlikör und übriger Schokolade garnieren.