

Frisch gekocht
Montag, 4. April 2016



Rezept von Paul Ivic

Pikante Kokospraline mit Pak Choi



**1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeit)/
aufwendig**

Zutaten für 4 Personen

Für die Kokospralinen: 750 ml Kokosmilch, 250 ml Gemüsefond, 220 g weißer Polentagrieß, 7 g Meersalz, Pfeffer, Saft und geriebene Schale von 1 unbehandelten Bio-Limette, 1 Kaffir-Limettenblatt, ca. 12 geräucherte Mandeln, Kokoslikör (Batida de Coco), Kokosraspeln zum Wälzen.

Für den Pak Choi und die Pilze: 2 Mini-Pak-Choi (grob geschnitten), 50 g Shiitake-Pilze (geschnitten), 1 Karotte (geschnitten), ½ Chilischote (geschnitten), 2 TL Kokosfett, Öl, Meersalz, Assampfeffer, 1 EL Ponzu, 4 cl Kokosmilch, eingelegte Vogelbeeren, Filets von 1 Limette, frisch gehackter Koriander.

Zubereitung

Für die Kokospralinen die Kokosmilch und den Gemüsefond erhitzen. Salz, Pfeffer, geriebene Limettenschale, Limettensaft und Kaffirlimettenblatt zugeben. Den Polentagrieß einrühren und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren ca. 20-30 Minuten ziehen lassen. weitere 10 Minuten ziehen lassen. 1 Stunde auskühlen lassen.

Die abgekühlte Masse in ca. 3 cm große Kugeln formen und mit je 1 Mandel füllen. In einer Auflaufform mit etwas Kokoslikör für 10 Minuten in das auf 120 °C vorgeheizte Rohr geben. Danach herausnehmen und in den Kokosraspeln wälzen.

Den Pak Choi mit den Shiitake-Pilzen, der Karotte und der Chili in Öl und Kokosfett kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Ponzu ablöschen, mit Kokosmilch aufgießen und zur gewünschten Konsistenz reduzierend einkochen. Mit Vogelbeeren, klein geschnittenen Limettenfilets und Koriander abschmecken.

Die Kokospralinen mit dem Pak Choi-Shiitake-Mix auf Tellern anrichten.

TIPP: Wer bei den Kokospralinen auf Nummer Sicher gehen möchte und lieber mit einer festeren Masse arbeitet, fügt noch 2 Eidotter hinzu.