

Weihnachten daheim



Weihnachtsrezepte von Julian Kutos

Croquetas

500 ml Milch
100 g Butter
100 g Mehl

200 g Serrano
Schinken
1 Zwiebel
1 Knoblauch
1 Chili
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Panade

100 g Mehl
3 Eier
100 g
Semmelbrösel

1 L Öl

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Chili und Schinken fein hacken. Butter schmelzen und darin anbraten. Mehl dazugeben und einbrennen. Mit Milch aufgießen und unter ständigem Rühren zu einer Bechamel-ähnlichen Konsistenz verkochen. Salzen, pfeffern, Muskatnuss dazugeben.

In den Kühlschrank geben und kaltstellen.

Aus der festen Teigmasse 20 Stück abstechen und Kroketten formen. Mit Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. In heißem Öl frittieren.



Thunfisch Blutorangen Salat

1 Thunfisch Steak
(ca. 200 g)
1 Zitrone
Salz
Etwas Petersilie
3 EL Olivenöl

1 Avocado
3 Blutorangen

5 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Thunfisch salzen, mit 3 EL Olivenöl, Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone und gehackter Petersilie einreiben. Eine Pfanne ohne Öl sehr hoch erhitzen. Das Thunfisch-Steak pro Seite 1-3 min anbraten und wenden, das Steak nach Belieben rare, medium oder well done kochen. Kaltstellen, in 5 mm Scheiben schneiden.

Avocado in dünne Spalten schneiden. 2 Orangen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Restliche Orange und Zitronenhälfte auspressen, mit Olivenöl zu Dressing verrühren. Salzen und pfeffern.

Avocado-Scheiben, Blutorangen- und Thunfisch-Stücke auf einem Teller anrichten und mit Dressing servieren.

Tarta de Langostinos

300 g festkochende
Kartoffeln
1 Karotte
100 g Erbsen

4 Eigelbe
200 ml Maiskeimöl
Saft von ½ Zitrone
1 Dose Bonito
Thunfisch
Salz
Pfeffer

2 gekochte Eier
300 g gekochte Shrimps
geschält



Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale kochen. Abschrecken und in 1 cm Würfel schneiden und salzen.
Karotte schälen, in 5 mm Würfel schneiden. Gemeinsam mit den Erbsen weich kochen.

Aus Eigelb und Öl eine Mayonnaise rühren. Salzen, pfeffern, mit Zitronensaft abschmecken.
¼ der Mayonnaise zur Seite geben. Den Rest mit Kartoffeln, Karotte und Erbse vermischen.

Restliche Mayonnaise mit Thunfisch pürieren.

Eine 20 cm runde Kuchenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Den Kartoffelsalat fest hineindrücken. Die Oberseite mit Thunfisch Mayonnaise bedecken, darauf die Shrimps verteilen.

Die Torte 2 bis 3 Stunden kühlstellen.

Pancit Canton

250 g Weizen
Nudeln
1 Hühnerbrust
2 Karotten
½ Krautkopf
150 g Zuckererbsen
Schoten

1 Knoblauch
2 Frühlingszwiebel
3 EL Öl

Sauce

4 EL Kalamansi Saft
(alternativ
Mandarine)
4 EL Sojasauce
2 EL Austersauce
1 EL Zucker
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Nudeln kochen, abseihen.

Hühnerbrust in 1 cm Würfel schneiden. Karotten schälen und Zündholz-Förmig schneiden. Kraut in 2 cm Stücke schneiden. Karotte, Kraut und Erbsen in kochendem Wasser für 30 sec blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken.

Für die Sauce alle Zutaten miteinander vermischen.

Knoblauch und Zwiebel fein hacken.

Eine große Pfanne mit Öl erhitzen, Knoblauch und Zwiebel glasig anbraten. Fleisch dazugeben und mitbraten. Nudeln, gekochtes Gemüse dazugeben und vermischen. Sauce darüber gießen und kurz mitbraten.

Servieren.

Jerk Chicken

6 Hühnerkeulen
Salz
Saft von 1 Limette
1 Ananas

JERK MARINADE

300 ml Ananassaft
60 ml Öl
60 ml Rum
2 TL Paprika
1 TL Piment
1 TL Zimt
2 EL Sojasauce
30 g Zucker
Etwas Muskatnuss
Etwas Thymian
2 Knoblauch
1 Chili



Zubereitung:

Das Fleisch salzen, mit Limettensaft beträufeln. Ananas schälen und in 1 cm dicke Ringe schneiden.

Für die Marinade, alle Zutaten pürieren. Das Huhn marinieren und am besten über Nacht ziehen lassen.

Das Huhn am Grill oder im Backofen bei 220°C Ober/Unterhitze für 45 min schmoren. Ananasringe mit schmoren.

Während dem Grillen immer mit Sauce bepinseln. Das Jerk Chicken gelingt auch in der Pfanne: das Fleisch anbraten, mit Sauce bedecken und 45 min weich kochen.

Servieren mit Ananas und Reis.