

Kreolische Rezepte zum Dîner des Rois 2005

Dieses Blatt enthält nur die Rezepte für die Vorspeise, das Hauptgericht und die Nachspeise, da die übrigen Rezepte zum Aperitif und zum Salat schon aus den Vorjahren bekannt sind. Diese sind bei Bedarf von unserer Webseite herunterladbar.

Samoussas au poulet – Hähnchen-Samoussas

Zutaten für die Füllung (für ca. 18 Samoussas): 350g Hähnchenhackfleisch, 10 Pfefferschoten, Lauchzwiebeln, 20g Ingwer, Curcuma/Curry oder Safran, Pfefferminzblätter, Koriander, 1 große Zwiebel, Öl, Salz

Das Hähnchenhackfleisch in wenig Öl anbraten, die Zwiebel dazufügen und goldgelb braten. Anschließend etwas Curcuma, Curry oder Safran und die gepellten Gewürze dazugeben, umrühren und zugedeckt bei kleiner Flamme 10 – 15 Minuten köcheln lassen. Am Ende der Kochzeit die Lauchzwiebeln, die Pfefferminze und Koriander (alles fein gehackt) hinzufügen und vermischen. Gut scharf abschmecken.

Den (aufgetauten) und dünn ausgerollten Blätterteig in Vierecke mit 10 cm Länge schneiden und darin eine kleine Menge der Füllung geben. Die Ränder mit Wasser verkleben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Samoussas von beiden Seiten insgesamt ca. 4 Minuten ausbacken. Abtropfen lassen. Wenn es cholesterinärmer sein soll, ca. 15 – 20 Minuten im Backofen bei 180° backen, dann aber nur kurz köcheln lassen (s. oben), damit das Fleisch nicht zu trocken wird.

Eignet sich auch hervorragend zum Aperitif, aber auch als Vorspeise.

Schweinscolombo

für 8 Personen

Zutaten:

800g Schweinefleisch
1 Zucchini
1 Aubergine
3 Erdäpfel
1 grüne Mango
7 Knoblauchzehen
4 Lauchzwiebeln
5 Petersiliezwige
2 Peperoni oder entspr. Menge Chili
1 Thymianzweig
1 Zwiebel
1 Messerspitze Koriander und Anis
2 Suppenlöffel Massalé oder Colombopulver
1 Messerspitze gemahlene Gewürznelke
Saft 1 Zitrone, Essig, Öl, Salz, Pfeffer

Vorbereitung: 30 Min.

+ 30 Min. Einlegezeit

Kochzeit: 1 Stunde

1. Würzen Sie das in Stücke geschnittene Fleisch mit Salz, Pfeffer, 5 zerdrückten Knoblauchzehen, 1 gehackten Peperoni, der Gewürznelke und etwas Essig. Lassen Sie es ca. 30 Min. ziehen.
2. Hacken Sie die Lauchzwiebeln, die Zwiebel und den restlichen Knoblauch klein. Braten Sie alles in etwas Öl leicht an, geben dann den Koriander, Anis und Thymian hinzu, dann das Fleisch und die geschnittene Mango. Das Fleisch soll leicht bräunen, dann fügen Sie die zweite Peperoni hinzu.
3. Schneiden Sie die Aubergine, die Zucchini und die geschälten Erdäpfel in Stücke. Geben Sie die Erdäpfel zum Fleisch zusammen mit dem Massalé (oder dem Colombopulver), bedecken Sie das Ganze mit Wasser und lassen Sie es zugedeckt ca. 50 Min. kochen (von Zeit zu Zeit umrühren!). Nach ca. 30 Minuten die Aubergine und die Zucchini dazugeben. Schmecken Sie das Gericht würzig ab.
4. 5 Minuten vor Ende der Garzeit fügen Sie den Zitronensaft hinzu.

N.B: Colombopulver finden Sie in Feinkostläden oder Spezialgeschäften!
Originalrezept s. <http://www.antilles-info-tourisme.com/guadeloupe/gastrobr.htm>

Kreolischer Obstsalat

Zutaten in variablen Mengen, aber alles aus frischen, reifen Früchten, die klein geschnitten werden: Ananas, reife Mango, Papaya, Physalis, Kiwi, Litschis, Banane, Kokosraspel, Zitronensaft oder Limettensaft, weißer Rum, Orangenlikör, brauner Rohrzucker.

Die Früchte werden geschält und in kleine Streifen, Stücke oder Würfel geschnitten. Dann werden sie mit braunem Rohrzucker und Kokosraspeln bestreut. Zum Abschluss wird alles mit weißem Rum (z. B. Saint James aus Martinique), Orangenlikör und Zitronensaft/Limettensaft übergossen und abgeschmeckt. Gut ziehen lassen und nicht unbedingt gekühlt servieren, damit sich die Aromen entfalten können.

Bon appétit!