

Bali Warung

*taste the bali kitchen*



Tom Yam Gung

*sauer-scharfe Garnelensuppe*

Thunfisch-Carpaccio

*mit*

*Zitrus-Ingwer-Dressing*

Sate bercampur

*Sate Sapi, Sate Babi, Sate Ayam,*

Rindfleischspieße, Schweinespieße, Hähnchenspieße

*Sate Sapi muda & Sate Domba*

Kalbfleischspieße & Lammspieße

*mit zweierlei Saucen*

*an zartem Mangoldgemüse*

*auf Balireis*

Noun Bali

fruchtiges Farbenspiel

*Erdbeeren & Papaya im Duett*

*mit selbstgemachtem Vanilleeis*

*auf Fruchtspiegel*

15. SEPTEMBER 2013

*Sylvia und Tomy*



## Tom Yum Gung

### Zutaten

- 6 Chilischote(n) (Thai-), rot
- 15 Kaffir-Limettenblätter
- 1 1/2 Zitrone(n), abgeriebene Schale davon
- 6 Stängel Zitronengras
- 9 cm Ingwerwurzel
- 2100 ml Wasser, kalt
- 3 Würfel Brühe
- 1500 ml Wasser, heiß
- 6 Handvoll Koriandergrün
- 3 Bund Frühlingszwiebel(n)
- 3 TL Korianderpulver
- 3 EL Zucker
- 6 EL Sojasauce
- 9 EL Fischsauce
- 3 Dosen Kokosmilch
- 1 kg Champignons
- 30 Garnele(n), mit Schale, ungekocht, entdarmt

### Zubereitung

Chilis dünn schneiden und mit den Kaffirlimetten-Blättern und dem Abrieb einer halben Zitrone im Mörser zerstoßen. Zitronengrasstängel mit dem Messerrücken zerdrücken und dritteln. Ingwer in dünne Scheiben schneiden. Mit ~~2100~~ 2000 ml Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Ca. eine Stunde bei sehr geringer Hitze ohne Deckel köcheln lassen.

Brühwürfel in 500 ml Wasser auflösen und dazugeben. Currypaste, Pilze, Fischsauce, Sojasauce, Korianderpulver, Kokosmilch zugeben und mit Zucker abschmecken. Solange einreduzieren lassen, bis die Suppe geschmacklich intensiv genug ist. Garnelen 5 Minuten in der Suppe kochen und mit frischem geschnittenen Koriander und geschnittenen Frühlingszwiebeln garniert servieren.

## Thunfisch-Carpaccio

### Zutaten

- 3 EL Sesam
- 3 Bund Koriandergrün, zur Deko
- 3 Orange(n)
- 3 Zitrone(n)
- 3 EL Essig (Rotwein-)
- 9 EL Sojasauce
- 6 Msp. Cayennepfeffer
- evtl. Zucker, zum Abschmecken
- 3 EL Ingwer, frischer, geriebener
- 9 EL Olivenöl
- 900 g Thunfisch (Sushi Qualität)

### Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal / Brennwert p. P.:  
keine Angabe

Die Sesamsamen in einer kleinen, trockenen Pfanne anrösten und zur Seite stellen. Den Koriander waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Die Zitrusfrüchte auspressen und den aufgefundenen Saft in einem kleinem Topf bei großer Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann den eingekochten Saft in eine Schüssel geben und mit Rotwein-Essig, Sojasauce, Cayenne und Ingwer verrühren. Das Olivenöl nach und nach unterrühren. Evtl. mit etwas Zucker abschmecken.

Das Thunfischfilet in dünne Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit dem Zitrus-Ingwer-Dressing beträufeln. Mit dem gehackten Koriander und den gerösteten Sesamsamen bestreut servieren.

## Sate-Spieße

Fleisch-Spieße mit Erdnuss-Sauce

Für die Sate-Spieße

4 Knoblauchzehen,

6 rote Chilischote (ohne Kerne)

und

20 EL Koriandersamen

fein mörsern und mit

20 EL Sesamöl

und

50 EL Sojasauce

zu einer Marinade verrühren.

**6 kg Fleisch**

in lange, zwei Zentimeter breite, flache Streifen schneiden und für 30 Minuten in der Marinade ziehen lassen.

Anschließend jeden Fleischstreifen wellenförmig auf einen Schaschlikspieß stecken und mit etwas Öl in einer Pfanne braten.

## für die Erdnuss-Sauce

12 Schalotten

schälen, grob hacken und in einem kleinen Topf mit

180 ml Öl

anschwitzen.

Ablöschen mit

750 ml Wasser

und würzen mit

6 Chilischoten (entkernt),

360 ml Sojasauce,

180 ml Limettensaft

und

10 daumengroße Stück Ingwer (gehackt).

Anschließend

1000 g Erdnussbutter

hineinrühren und alles mit einem Mixstab auf kleinster Stufe pürieren, bis die Sauce sämig ist. (Die Sauce sollte dann nicht mehr zu heiß sein, weil sich sonst leicht das Öl vom Rest trennt.)

## Scharfe ChilisaUCE

1 1/2 Paprikaschote(n), rote, entkernt, gehackt

9 Knoblauchzehe(n), gepresst

6 Chilischote(n), rote thailändische

30 EL Reisessig

30 EL Zucker

750 ml Wasser

### Rezept Zubereitung ChilisaUCE

Paprika und Chilischoten in der Küchenmaschine zerkleinern und anschließend mit dem gepressten Knoblauch in einen kleinen Topf füllen.

Das Wasser, den Essig und den Zucker dazugeben und aufkochen lassen. Alles bei mittlerer Hitze ohne Deckel etwa 25-30 Minuten einkochen lassen, oder bis eine leicht dickliche Sauce entstanden ist, ggf. erneut mit Essig abschmecken - fertig.

Passt wunderbar zu balinesischen Sate-Spießen.

Als Beilage gibt es natürlich Duftreis und Mangold

## Mangold-Gemüse

	60 Blätter	Mangold
5	Zwiebel(n),	klein gehackte
500 ml	Orangensaft	
5 Prise	Zucker	
	Salz und Pfeffer	
etwas	Butterschmalz	
15 EL	Sauerrahm	

Die Mangoldblätter gründlich reinigen und vom Stiel trennen. Den Stiel in ca. 1 cm lange Stücke schneiden und 3 Minuten blanchieren. Die Blätter längs halbieren, ebenfalls in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und zusammen mit den Stielen weitere 4 Minuten blanchieren. Dann abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die klein gehackte Zwiebel darin dünsten. Nach kurzer Zeit den ebenfalls klein gehackten Knoblauch dazu geben und ebenfalls kurz mitdünsten. Nun den Mangold zugeben und kurz anbraten.

Dann mit dem Orangensaft ablöschen und etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss noch den Sauerrahm unterrühren und servieren.

## Vanilleeis selbstgemacht

12 Eigelb  
90 Gramm Zucker  
6 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
375 ml Milch  
600 ml Sahne  
3 Vanilleschote  
Erdbeersauce:  
1,5 KG Erdbeeren  
6 EL brauner Zucker  
6 TL gehackte Minze  
Papayasauce:  
1,5 KG Papaya  
360 ml Orangensaft  
30 EL Limettensaft  
9 EL brauner Zucker

### Rezept Zubereitung Vanilleeis selbstgemacht

Milch mit ausgekratztem Vanillemark und der -schote erwärmen. Eigelb mit Zucker und Vanillinzucker weiß-schaumig schlagen. Die Sahne unterschlagen.

Das Ganze langsam zu der heißen Milch geben und unter Rühren 2min erhitzen. VORSICHT: Darf nicht kochen, sonst gibt's Vanillerührer! Die Masse im Kühlschrank ganz abkühlen lassen. Dann entweder für ca.40min in die Eismaschine geben oder in einer flachen Dose ins Gefrierfach stellen.

Dann alle 2 Stunden gut durchrühren, dann wird's schön cremig.

#### Papayasauce:

Papaya in Würfel schneiden. Den Orangen- und Limettensaft in einem Topf erwärmen. Die Papayawürfel und den Zucker einrühren und nach einer Kochzeit von etwa 3 Minuten pürieren. Die Sauce abkühlen lassen.

#### Erdbeer-Minzsauce:

Erdbeeren mit dem Zucker pürieren (nicht kochen). Die Minze unterrühren

Vanilleeis auf den Fruchtspiegeln anrichten