

Saté von Jakobsmuscheln & Scampi
mit Cocos-Limonen-Schaum und Avocado-Orangensalat

(für 4 Personen)

Saté:

8 Scampi & 8 Jakobsmuscheln mit Salz & Zitronensaft würzen, auf 4 Zitronengrashalme aufspießen. In 20 ml Olivenöl braten.

Avocado-Orangensalat:

1 Avocado schälen, in feine Scheiben schneiden. 2 Orangen filetieren, 100 g Thai- Spargel blanchieren. Von 1/2 roten und 1/3 gelben Paprika Haut abziehen, fein würfeln. Sauer eingelegte Ingwer-Scheiben in Tempurateig wenden, fritieren. Alles mit 20 ml Trauben-kernöl, 20 ml Orangenessig marinieren. Mit Salz & Pfeffer a.d. Mühle abschmecken.

Cocos-Limonen-Schaum:

1 kleiner Apfel & 1 Schalotte in Scheiben schneiden, in 10 g zerlassener Butter glacieren. 10 g scharfen Curry zugeben, leicht rösten. 4 Zitronengrashalme & 1 süß eingelegte Ingwernuss zerkleinern, mit 20 g Mangochutney, 100 ml Coco Tara Coconut Milk, 50 ml Weißwein, 20 ml weißem Portwein, 50 ml Sahne, Saft von 1 Limone & 1 Pr. Safran in den Topf geben. 10 Minuten kochen, mixen und sieben. Mit Salz & Cayenne-Pfeffer abschmecken. Lauwarm marinierten Salat in einer Schale anrichten, den Spieß darauf geben und mit Cocos-Limonen-Schaum umgießen.

Hähnchenbrust in Coconut-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

4 Hähnchenbrustfilets à 125 g
1 Zwiebel
1 walnussgroßes Stück Ingwerwurzel
2 EL Kokosnussraspel
1 EL Öl
150 ml Geflügelfond (aus dem Glas)
0,4 l Coco Tara Coconut Milk
Salz, Pfeffer
einige Spritzer Zitronensaft

Für den Salat:

200 g gemischter Blattsalat
2 Scheiben Ananas (aus der Dose)
½ kleine rote Chilischote
2 EL Zitronensaft
1 TL brauner Zucker
2 EL Öl

Zubereitung:

1. Filets waschen und trockentupfen. Zwiebel und Ingwer fein hacken. Kokosraspel fettlos hellbraun rösten.
2. Öl erhitzen. Hähnchenbrust darin von beiden Seiten anbraten. Zwiebel und Ingwer zufügen und mitbraten. Geflügelfond angießen. Hähnchenbrust ca. 15 Min. garen, dabei ab und zu wenden. Fleisch aus dem Fond nehmen und warm stellen. Coco Tara Coconut Milk angießen und unter Rühren aufkochen. Kokosraspel unterrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
3. Blattsalat abbrausen und trockenschleudern. Ananas in kleine Stücke schneiden. Chilischote fein hacken. Zitronensaft mit Chili, Salz, Zucker und Öl verrühren. Salat und Ananas damit mischen.
4. Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und zusammen mit der Coconut-Sauce und dem Salat anrichten.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten

Mango-Coco Tara Kokosmilch-Creme

Zutaten für 4 Portionen:

1 1/2	St	reife Mangos
200	ml	Coco Tara Kokosmilch
1	EL	Zitronensaft
3	EL	Zucker
1	Pk	Vanillezucker

Eine Mango schälen, vom Kern abschneiden und in kleine Stücke würfeln (etwas Mango für die Dekoration übrig lassen).

Zusammen mit der Coco Tara Kokosmilch, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker pürieren. In kleine Schälchen füllen und zugedeckt für ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren ein paar Mangospalten schneiden und dekorieren. Köstlich, exotisch, erfrischend.....

Garnelensuppe asiatisch

Zutaten für 4 Portionen:

16	Stück	Garnelen, roh
3	Stangen	Zitronengras
2	Stangen	Staudensellerie
1/2	Bund	Frühlingszwiebeln
4	Stück	Knoblauchzehen
2	Stück	Möhren
1	Stück	Chilischote
4	Zweige	frischen Koriander
6	Esslöffel	Sojasoße, hell
2	Gläser	Fischfond
1	Prise	Zucker
1	Prise	Salz
5	Zentiliter	Coco Tara Kokosmilch
5	Zentiliter	Weißwein
2	Esslöffel	Thai-Fischsoße (Asialaden o. Feinkostregal)

Möhren, Knoblauch und Staudensellerie schälen. Frühlingszwiebeln und Chilischote putzen. Alles in feine Streifen schneiden.

Zitronengras von den äußeren trockenen Blättern befreien, Stengel weichklopfen und zu einem Knoten binden.

Garnelen schälen, auf der Oberseite zur Hälfte aufschneiden. Dabei den schwarzen Darmfaden entfernen.

Fischfond mit Wein zum kochen bringen. Zitronengras und Gemüse 5 Minuten sachte köcheln. Korianderstengel und Sojasoße mitkochen.

Jetzt die Garnelen dazugeben, weitere 5 Minuten ziehen lassen. Mit etwas Salz und wenig Zucker abschmecken. Mit Thai-Fischsoße und Coco Tara Kokosmilch abrunden.

Zitronengras entfernen, Korianderblätter hinzufügen.

Curry-Geschnetzeltes

Zutaten für 4 Portionen:

1	kleine	Zwiebel
200	g	Möhren
2	EL	Mehl
2	TL	Currypulver
	etwas	Salz
	etwas	Pfeffer
400	g	Pute
1	EL	Öl
400	g	Coco Tara Kokosmilch
200	g	TK oder frische Erbsen

Die Zwiebeln und Möhren schälen und klein würfeln. Das Fleisch waschen und in Streifen schneiden.

Mehl, Curry, etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel mit Deckel geben, das Fleisch hinzufügen und gut schütteln bis das Fleisch mit den Gewürzen bepudert ist.

Die Zwiebeln im erhitzten Öl glasig dünsten, Fleisch dazugeben und anbraten. Möhren dazugeben und ein wenig mit andünsten.

Coco Tara Kokosmilch dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Nach 5 Minuten die Erbsen dazugeben.

Zum Schluss noch einmal mit Gewürzen abschmecken.

Dazu Reis servieren.

Kokos-Möhren-Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

1	St	Zwiebel
1	Z	Knoblauch
5	St	Möhren, mittelgroß
2	EL	Butter
	etwas	Salz
	etwas	Pfeffer
1	St	Ingwer
100	g	Zuckerschoten
200	ml	Coco Tara Kokosmilch
	etwas	roter Tabasco
2	EL	Sojasoße

Zwiebel und Knoblauch würfeln. 4 geschälte Möhren ebenfalls würfeln.

1 EL Butter zerlassen, Zwiebel, Knoblauch und Möhren darin anschwitzen. Mit 3/4 l Wasser ablöschen, salzen, pfeffern und aufkochen lassen. Ca. 20 Min. köcheln lassen.

Ingwer schälen, von den Zuckerschoten die Spitzen abschneiden. Ingwer, übrige Möhre und Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. In restlicher Butter innerhalb von ca. 7 Min. dünsten. Salzen und pfeffern.

Coco Tara Kokosmilch in die Suppe geben, mit Salz, Tabasco und Sojasoße abschmecken, mit den Gemüsestreifen in Suppentassen anrichten.

Scharfe Linsen-Kokos-Suppe

Zutaten für 4 Portionen:

1	St	Zwiebel
1	St	Karotte
2	St	Chilischoten
2	EL	Pflanzenöl
250	g	grüne Linsen
800	ml	Gemüsebrühe
100	g	Cocktailtomaten
400	ml	Coco Tara Kokosmilch
2	Stg	Frühlingszwiebeln

Die Zwiebel und die Karotte schälen und klein schneiden. Die Chili entkernen und in kleine Ringe schneiden. Die Cocktailtomaten halbieren und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Öl im Topf heiß werden lassen, Zwiebeln, Karotte und Chili andünsten lassen. Die Linsen dazugeben und mit Brühe aufgießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen bis die Linsen gar sind. Ab und zu umrühren.

Coco Tara Kokosmilch dazugießen und noch mal aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomatenhälften und die Frühlingszwiebeln in die Suppe geben. Heiß servieren.

Thai Kokossuppe Mit Huhn „Tom Kha Gai“

Tom Kha Gai (Tom: gekocht, Kha: Galgant und Gai: Huhn)

Die Basis der Suppe besteht aus Coco Tara Kokosmilch, Zitronengras, Galgant (eine Ingwerverwandte) und Limonenblättern.

Zutaten:

750 ml Wasser
500 ml Coco Tara Kokosmilch
250 g Hühnerbrustfilet
3-4 Stck. Zitronenblätter
3 Stengel Zitronengras
5-10 dünne Scheiben Galgant
1 Stck. Korianderwurzel
2 Stck. Frühlingszwiebeln (unterer, weißer Teil)
5-10 Stck. thailändische Chilis "Prik Kee Noo"
250 g Strohpilze (ersatzweise frische Champignons)
1-2 EL Palmzucker
Salz oder Fischsauce
Saft von 3-5 Limetten
Korianderblätter und Frühlingszwiebeln zum Garnieren

Zubereitung:

Zitronengras (unterer weißer Teil) mit der flachen Messerseite anquetschen, Galgantscheiben, Korianderwurzel (anquetschen), Frühlingszwiebel und Zitronenblätter in kaltem Wasser aufsetzen und gut 1,5 bis 2 Stunden simmern lassen.

Coco Tara Kokosmilch, angequetschte Chilis und in Streifen geschnittenes Hühnerfleisch zugeben und gar kochen.

Halbierte Strohpilze zufügen und ca 5-10 Minuten weiter köcheln lassen.

Mit Palmzucker, Salz oder Fischsauce und Limettensaft abschmecken und mit

Korianderblättern und Frühlingszwiebelröllchen garniert servieren.

Dazu reicht man gedämpften thailändischen Jasmin/Duftreis.

Gambas in Kokos-Curry-Sauce

Zutaten :

30 Stck. rohe (graue) Gambas
400 ml Coco Tara Kokosmilch
3 Stck. Lorbeerblätter
2 EL Olivenöl
1 TL Curry
1 TL Curcuma (Asialaden)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Gambas in einer großen Pfanne ca. 2-3 Min in heißem Öl anbraten.

Die Gambas herausnehmen, sobald sie gar sind (und rosa geworden sind). Nun die Coco Tara Kokosmilch, Curcuma, Curry und Lorbeerblätter zugeben. Salzen, pfeffern.

Bei mittlerer Hitze kochen, lassen, bis die Coco Tara Kokosmilch schön gelb geworden ist (7-10 Min).

Die Lorbeerblätter herausnehmen und sofort servieren.

Dazu Reis servieren.

Goldbrassen-Ceviche mit Kokosnusssoße

Zutaten für 4 Portionen:

Zutaten:

2 Goldbrassenfilets von 400g (ca. 100 g pro Person)

4 Stck. Limetten

1 Stck. Zitrone

2 Stck. Zwiebeln

2 EL Zucker

2 EL Coco Tara Kokosmilch

frischer Koriander

1 Strauß Minze

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Minze und den Koriander hacken.

Den Fisch in Stücke schneiden

In eine Schüssel eine Marinade aus dem Zitronensaft, 2 EL Zucker und den frischen Kräutern anrühren und die Fischstücke darin für 6 Stunden marinieren. Salzen und pfeffern.

Kurz vor dem Servieren die Zwiebeln schälen und hacken.

Den Fisch herausnehmen und auf 4 Schälchen verteilen.

1 EL der Marinade darüber geben und die gehackten Zwiebeln darauf streuen.

Die Coco Tara Kokosmilch in einer Saucière dazu reichen.

Panna Cotta di Coco

aus Coco Tara Kokosmilch mit Pflaumen

Zutaten:

2	Stck.	Vanilleschote
480	g	Coco Tara Kokosmilch
40	g	Honig
2	TL	Agar-Agar
200	g	Pflaumen
2	TL	Honig

Zubereitung

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und ausschaben. Schote und Mark zur Coco Tara Kokosmilch in einen Topf geben.

Die Coco Tara Kokosmilch mit dem Honig und dem eingerührten Agar- Agar aufkochen. Die Vanilleschote entnehmen, nochmals gut aufrühren und in Förmchen abfüllen.

Die Panna Cotta Förmchen in den Kühlschrank stellen und je nach Größe 2-4 Stunden fest werden lassen.

Die Pflaumen halbieren, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Die Pflaumen mit etwas Honig abschmecken und in kleinen Schalen anrichten - die Panna Cotta mit den vorbereiteten Pflaumen und etwas Minze dekoriert servieren.

Thai Curry - Rezept

Zutaten für 4 Portionen:

1 EL Currypaste (Asienshop, - auf Thailändisches Curry achten: Gelbe Paste ist scharf, grüne sehr scharf und rote höllenscharf)
500 ml Coco Tara Kokosmilch
2 EL Fisch- oder Sojasoße (geht auch ohne)
1 TL Zucker
1 Spritzer Limette oder Zitrone
5 Stängel Lemongrass
1 Tasse heißes Wasser
Salz (reichlich, abschmecken, aber nicht versalzen)
etwas Zimt und/oder Koriander
Ingwer

Einlage nach belieben: Eigentlich kann fast alles ins Curry gepackt werden, was schmeckt.

Möglichst 3 Gemüse und eine Fleischart auswählen:

5 kleine grüne Auberginen (Asienshop) und/oder

2 Paprika und/oder

4 große Champignons und/oder

2 mittelgroße Tomaten und/oder

1 Süßkartoffel und/oder

400 Gramm Shrimps und/oder

400 Gramm Hähnchenbrustfilet und/oder

400 Gramm Schweinefilet

Beilage: Reis

Zubereitung:

Fleisch - wenn gewünscht - vorab in mundgerechte Stücke schneiden, anbraten und beiseite stellen.

Gemüse waschen und ebenfalls in Stücke schneiden (Süßkartoffel schälen!) und kurz anbraten.

Vom Lemongrass die äußere Schicht entfernen und die Stängel in Stücke etwa 3 cm lang schneiden. Ingwer - wenn vorhanden - schälen und in Scheiben schneiden.

Dann sofort mit dem eigentlichen Curry im Wok oder Kochtopf anfangen:

Coco Tara Kokosmilch erhitzen und Currypaste sowie Zucker einrühren. Kurz aufkochen.

Wasser, Fisch- bzw. Sojasoße, Lemongrass und Ingwer zugeben. Noch mal aufkochen lassen.

Salzen und abschmecken.

Gemüse und Fleisch zugeben und etwa 5 bis 10 Minuten leicht köcheln lassen (bis das Gemüse gar ist).

Mit etwas Zitrone, Koriander und Zimt abschmecken.

Curry in Schälchen servieren.

Dazu den Reis servieren.

Lemongrass und Ingwer nicht mitessen, sondern nur ablutschen.

Banane in Coco Tara Kokosmilch

Zutaten für 4 Portionen:

400	ml	Coco Tara Kokosmilch
2	Stück	Banane(n)
5	EL	Zucker
1	Prise	Salz

Zubereitung:

Bananen in kleine Stücke (1/2 cm) schneiden. Coco Tara Kokosmilch in einen Topf geben und erhitzen. Zucker und Salz zufügen und alles zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen. Bananen dazugeben und max. 3 Minuten ziehen lassen. 30 Minuten abkühlen lassen.

Man kann die Bananen auch ein wenig zerdrücken oder pürieren. Dieses Gericht kann lauwarm oder auch kalt serviert werden. Es schmeckt z. B. auch zu Vanilleeis.

Honigmelone mit Coco Tara Kokosmilch

Zutaten für 4 Portionen:

1		Honigmelone
1		Vanilleschote(n)
400	ml	Coco Tara Kokosmilch
5	EL	Palmzucker oder brauner Zucker

Zubereitung:

Melone schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen die Vanilleschote halbieren und mit einem spitzen Messer das Mark herauskratzen. Vanillemark, Coco Tara Kokosmilch und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren leicht erhitzen, bis der Zucker sich gelöst hat. Die Mischung kurz abkühlen lassen und ebenfalls in den Kühlschrank stellen. Beides muss gut durchgekühlt sein.

Vor dem Servieren die gekühlten Melonenstücke in eine Servierschüssel geben und die Coco Tara Kokosmilch darüber geben.

Kokoscreme mit Limone

Zutaten :

250	ml	Milch
250	ml	Coco Tara Kokosmilch
1		Limone
3		Eigelb
60	g	Zucker
1	Packg.	Vanillezucker
1/4	TL	Maisstärkemehl
1	EL	Appleton Rum
2		Gelatineblätter

Zubereitung:

Die Gelatineblätter in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Die Limone putzen und trocknen.

Die Milch zum Kochen bringen.

Eigelb, Zucker und Vanillezucker solange mixen, bis die Mischung weiß wird.

Erst das Maisstärkemehl, dann die kochende Milch hinzufügen, dabei langsam aber stetig umrühren.

Die Mischung in einen Topf geben.

Aufwärmen ohne zu kochen, bis die Mischung cremig wird.

Vom Herd nehmen und die fein geriebene Limonenschale unterrühren.

Bedecken und ziehen lassen.

Die abgetropfte Gelatine mit einem EL Wasser erhitzen.

Sobald sie geschmolzen ist, erst die Coco Tara Kokosmilch, dann den Appleton Rum hinzufügen und verrühren.

In 4 Dessertschalen füllen und 2 Stunden kaltstellen. Kühl servieren.

Filet Coco-Voodoo

Zutaten:

1 Stck. Kalbs- oder 2 Schweinefilet
1 EL Oregano
2 EL Butter
3 TL Curry
1 handvoll frische Champignons
1 EL Cream of Coconut
Je ½ TL Tabasco und Chilipfeffer
Salz
Pfeffer
Kardamom

Zubereitung:

Filets mit Salz, Pfeffer, Kardamom, Oregano einreiben. In der Pfanne Butter erhitzen und Fleisch scharf anbraten. Champignons in Sahne verrühren, Cream of Coconut unter das Fleisch mischen. Bei geringer Hitze zugedeckt schmoren lassen. Scharf mit Curry, Tabasco und Chilipfeffer abschmecken.

Coco Tara Crepes de Coconut

Zutaten:

2		Eier
50	g	Mehl
1 ½	EL	ausgelassene Butter
50	g	Milch
4	EL	Cream of Coconut
0,2	l	Ananassaft
½	Tasse	Appleton Rum
Etwas Zucker oder Salz		

Zubereitung:

Eier mit Mehl, Butter, Milch und Zucker verrühren und in der Pfanne zu dünnen Crepes backen. Den Appleton Rum in Flambierpfanne erhitzen, gefaltete Crepes hineingeben und anzünden. Mit Ananassaft ablöschen und den Sud mit Cream of Coconut vermischen, Crepes darin ziehen lassen.