

REZEPTE zur Gourmetkiste

Pak Choy-Pfannkuchen, asiatisch

Zutaten:
für 4 Personen



Zubereitung:
Ca. 45 Min.

4 EL Sesam
1 getrocknete Chilischote
8 EL Sojasauce
2 TL Honig
150 g Mehl
Salz
2 Eier
1 Bund Lauchzwiebeln

1 Möhre
1 Pak Choy
3 EL Öl

100 g Krabben

Sesam und Chilischote zusammen in einem Mörser zerstoßen. Sesam-Chili in einer kleinen Schüssel mit 6 EL Sojasauce, Honig und ca. 2 EL Wasser mischen. Bis zur Verwendung bei Zimmertemperatur stehen lassen. Mehl und 2 EL Wasser mit 2 Prisen Salz verrühren, bis sich die Zutaten gerade verbinden. Eier verquirlen und unter die übrigen Zutaten rühren. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen Lauchzwiebeln putzen, der Länge nach halbieren und waschen. Anschließend in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Möhre schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Pak Choy putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Gemüse darin unter Rühren 2 Minuten hellbraun braten. Mit der restlichen Sojasauce ablöschen. Krabben in die Pfanne geben. Den Teig über die Zutaten gießen und einige Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze braten, bis die Unterseite goldbraun gebacken ist.

Kirschtomaten in Thymian-Sahnesauce mit Spaghetti

Zutaten:
für 4 Portionen



Zubereitung:
Ca. 20 Min.

500 g Spaghetti
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Bund Thymian
2 EL Olivenöl

100 ml Weißwein
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer
250 gelbe Cocktailtomaten
Pinienkerne

Parmesan, frisch gerieben

Spaghetti al dente kochen. In der Zwischenzeit Schalotte und Knoblauchzehe fein hacken. Thymian bis auf ein paar kleine Zweige fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Knoblauch glasig dünsten. Kleingehackten Thymian zufügen und kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Sahne zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce etwas reduzieren lassen. Cocktailtomaten halbieren und in der Sauce kurz mitdünsten. Pinienkerne ohne Öl in der Pfanne rösten. Spaghetti abgießen und mit der Sauce mischen. Mit den restlichen Thymianzweigen und den Pinienkernen garnieren und mit Parmesan bestreuen.