

Rezepte Radio Wien

Alle Rezepte sind für 6 Personen

Arabische Vorspeisen Variation

Tabouleh | Hommos | Baba Ganoush | Muhamrah | Fladenbrot

Rezept Tabouleh:

800 g Petersilie

500 g Tomaten

1 Bd Jungzwiebel

50 g Minze

100 g Bulgur

5 stk Zitronen (den Saft auspressen)

40ml Oliven Öl

Salz

Bulgur im Fond quellen lassen. Petersilie, Jungzwiebel und Minze fein schneiden, Tomaten Würfeln. Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, Oliven Öl und Salz abschmecken.

Rezept Hommos:

500 g Kichererbsen gekocht

300 g Tahina

1 Tl Zitronen Säure

1 El Salz

200 g Crashed Ice

Kichererbsen ganz weich kochen. Kichererbsen mit Tahina, Zitronensäure und Salz würzen.

Danach mit Crash Ice gemeinsam fein mixen.

Rezept Baba Ganoush:

2 Stk Melanzani (4 stk Falls klein)

50 g Tahina

60 g Natur Joghurt

1 Tl Salz

½ Tl Zitronen Säure

Knoblauch Paste nach gefühl und geschmack (falls man möchte)

20 ml Oliven Öl

Melanzani einstechen und am Grill legen bis weich ist. (hier kann auch ein Melanzni Püree aus dem Glas verwendet werden). Danach schälen und mit Gabel zertrückeren. Mit Tahina , Joghurt, Zitronensäure, Salz und falls erwünscht etwas Knoblauch vermischen und ab schmecken. Mit Olivenöl fertig stellen.

Rezept Muhamrah :

5 Stk Zwiebel Weiß

200g Tomaten Mark

200 g Paprika Mark mild

2 El Koriander gemahlen

2 El Kreuzkümmel gemahlen

2 El Zucker

40 ml Oliven Öl

Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden. In Oliven Öl golden schwitzen. Danach Kreuzkümmel , Koriander mit Rösten. Zucker bei geben, mit Tomatenmark und Paprikamark auffüllen, 40 Minuten einkochen lassen.

Gyoza | Blumenkohl | Pameló | Knuspriger Jungzwiebel | Ponzu

Rezept Gyoza:

Gyoza Teig Blätter (aus Asia Laden)

0,4 kg Schweinefleisch

0,4 kg Garnelen

0,4 kg Hühnerfleisch

50 g Ingwer

4 stk Chili

4 Bund Jungzwiebel

20 g Knoblauch

8 g Salz

4 g Weißer Pfeffer

Alle Zutaten einzeln durch Fleischwolf lassen. Mit Ingwer, Chili, Jungzwiebel ,Salz und weißen Pfeffer abschecken. Gyoza Teig auslegen, ränder mit Wasser bestreichen und in Form bringen.

Danach entweder Dämpfen oder Braten und mit Wasser aufgießen. Ca 4-6 min je nach Größe.

Rezept Ponzu:

1 dl Sojasauce

3 El Mirin

5 El Sake

7 g Kombu

4 g Bonito Flocken

1 stk Limette (Saft)

1 stk Zitrone (Saft)

½ stk Blutorange (Saft)

Mehrere Tage Sojasauce, Mirin, Sake , Kombu und Bonito Flocken kalt aufsetzen, aufkochen und 3 Minuten bei stark reduzierter Hitze köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und 30 Minuten nachziehen lassen. Kombu entfernen und dabei gut abtropfen lassen. Saft von Limette, Zitrone und Blutorange untermischen. Sauce durch ein feinmaschiges Sieb in ein sauberes Gefäß fließen lassen. Bontio Flocken dabei mit dem Löffel gut ausdrücken. Sauce kühl stellen

Rezept Blumenkohl :

1 Stk Blumenkohl

Blumenkohl wird roh mit der Trüffelreibe aufgerieben. So das feine Rohkost Blumenkohl Blätter entstehen.

Danach mit Ponzu marinieren.

Rezept Pamelo:

1 Stk Pamelo

Pamelo wird nur gezupft und Roh mit in den Salat gearbeitet

Rezept Knuspriger Jungzwiebel:

2 Bund Jungzwiebel

40 g Reisstärke

0,5 l Speiseöl

hier kann auch Mehl, Maisstärke oder ähnliche Produkte zum stauben verwendet werden

Jungzwiebel fein schneiden, in Stärke wälzen und in 160°C heißem Fett ausbacken bis der Jungzwiebel knusprig ist.

Heidelbeerschmarrn | Weiße Schokoladen – Kürbiskernöl Eis | Karamalisierte Kürbiskerne

Rezept Heidelbeerschmarrn:

500g Magertopfen, 4St Eigelb, 3El Sauerrahm und 1St Zitronenabrieb

Alles verrühren, und 4St Eiweiß, 1 Pr Salz und 60g Zucker

Zu einem Schaum aufschlagen, unterheben,

100g Mehl und 250g Heidelbeeren

Unterheben. Im Ofen backen bei 170°C Umluft oder 180°C Ober- Unterhitze. Zerreißen oder Schneiden und mit Puderzucker anzuckern.

Weiße Schokoladen- Kürbiskernöl Eis

1. 500 g Milch 3,5%

2. 75 g Zucker

1. 32 g Glukose

3. 66 g Eigelb

2. 2,5 g Pektin (Pectagel Rose)

4. 85 g Weiße Schokolade (Coppeneur)

4. 25 g Steirisches Kürbiskernöl

1. mit 2. Aufkochen, 3. Darin abziehen, 4. Beigeben, emulgieren und freieren.

Karamelisierte Kürbiskerne

40 g Kürbiskerne

24 g Läuterzucker (60% Zucker : 40% Wasser)

1 g Steirisches Kürbiskernöl

Pralinen

Weißer Himbeer- Essig Trüffel

1. 225g Himbeeren Mark

1. 50g Trimoline

2. 350g Schokolade Weiß

3. 20g Himbeergeist

3. 25g Himbeeressig/ Weißweinessig

4. 70g Butter

1. aufkochen, über 2.

Geben, 3. Warm

beigeben, 4. Ein Mixen. In Weiße Hohlkörper füllen. Warten bis die Ganache eine Haut gezogen hat. Mit weißer Kuvertüre schliesen und roulieren.

Rumstäbchen

1. 20g Trimoline

1. 200g Sahne

1. 20g Glucose

2. 275g Extra Bitter

2. 275g Vollmilch

Kuvertüre

100g Brauner Rum

50g Butter

Zartbitter Kuvertüre und Kakaopulver zum fertig machen.