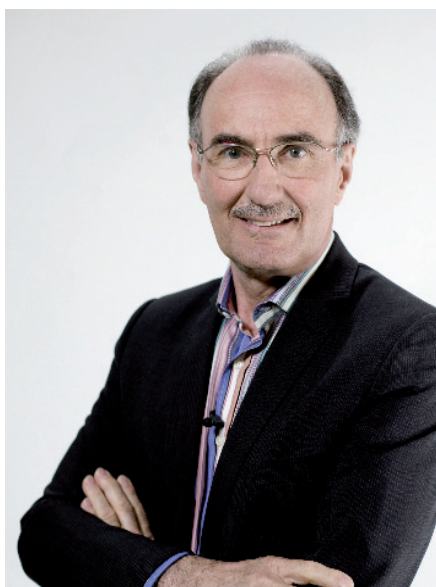


- Exotischer Avocado-Glasnudelsalat
- Fischcurry aus Jakobsmuscheln, Calamares und Egly mit Süsskartoffeln



**FELIX GUTZWILLER'S
EINKAUFLISTE**

- Süsskartoffeln
- Eglifilets
- Kiwi
- Orangen
- Mango
- Avocado
- Frühlingszwiebeln
- Lemongrass
- Melone
- Kokosmilch
- Glasnudeln
- Zucchini
- Limetten
- Jakobsmuscheln
- Calamares

**BASISZUTATEN AUS
BEAT CADUFF'S KÜCHE**

- Haselnussöl
- Sojasauce
- Thaibasilikum
- Petersilie
- Fleur de sel
- Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl
- Peperoni
- Mais
- Limettenblätter
- Indisches Curry
- Hühnerbouillon
- Zuckersirup



für 2 Personen



ca. 30 Min.



schwierig

ZUTATEN

- 150g Glasnudeln
- 1 Avocado
- 2 Kiwi
- ¼ Melone
- ½ dl Haselnussöl
- ½ dl Sojasauce
- 2 EL Thaibasilikum, gehackt
- 2 EL Petersilie, gehackt
- Fleur de sel, Pfeffer

Glasnudelsalat:

Glasnudeln einweichen. Avocado, Kiwi und Melone in kleine Stücke schneiden, mit Sojasauce, Haselnussöl, Thaibasilikum und Petersilie mischen. Glasnudeln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid

2 Süsskartoffeln
3 dl leichte Bouillon

2 Frühlingszwiebeln, gehackt
Olivenöl
½ Zucchini
½ Peperoni
1 Maiskolben, gekocht
70g Ingwer
3 Limettenblätter
½ Zitronengras
1-2 TL Indisches Curry
2dl Kokosmilch
1dl Hühnerbouillon

4 Calamares
2 Jakobsmuscheln
2 Eglifilets
Fleur de sel, Pfeffer

1,5 Mango
2 Orangen, ausgepresst
2 Limetten, ausgepresst
1 dl Zuckersirup

Curry:

Süsskartoffeln schälen, würfeln und 10min. in leichter Bouillon kochen. Frühlingszwiebeln in Olivenöl glasig dämpfen. Zucchini-, Peperoniwürfel, Maiskörner, Ingwer, Limettenblätter und Zitronengras dazugeben und mit scharfem indischem Curry bestäuben. Kokosnussmilch und Hühnerbouillon dazuleeren und ca. 10min. leise köcheln lassen. Vor dem Servieren Ingwer, Thai basilikum und Limettenblätter herauslesen und die gekochten Süsskartoffeln ins Curry geben.

Fische/Meeresfrüchte:

Calamares, Jakobsmuscheln und Eglifilets mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten.

Mangoglace:

Mangos und Orangensaft mit Zuckersirup und Limettensaft mixen und anschliessend in Eismaschine gefrieren. Sorbet mit Mangoscheiben garnieren.



BEAT CADUFF'S WEINEMPFEHLUNG

Chateau la Confession, ST. Emilion
Grand Cru, 2007



© Leguan Productions AG / Beat Caduff / Fotos: Roth & Schmid