

- Zwerglissalat mit Avocados und Champignons an Himbeerdressing
- Gebratene Aubergine und Tofu auf Basmatireis
- Erdbeeren auf Kokos-Schoggimousse



NADINE STRITTMATTER'S EINKAUFLISTE

- Aubergine
- Avocado
- Folienkartoffeln
- Champignon weiss
- Erdbeeren
- Faltberger Tofu
- Basmatireis
- Zwerglissalat
- Kokosnuss
- Cailler Rayon weiss

BASISZUTATEN AUS BEAT CADUFF'S KÜCHE

- Ei
- Vanillezucker
- Rahm
- Olivenöl
- Himbeeressig
- Feigensenf
- Basilikumblätter
- Petersilie
- Majoran
- Zitronengras
- Kefirlimettenblätter
- Ingwer
- Rosmarin
- Zitronenthymian
- Fleur de sel
- Pfeffer aus der Mühle



für 2 Personen



ca. 30 Min.



schwierig

ZUTATEN

2 Stck. Zwerglissalat
Avocado
6 Champignons, weiss

ZWERGLISSALAT

Zwerglissalat (junger Lattich) rüsten und waschen. Avocados und Champignons in mundgerechte Stücke schneiden.

½ dl Himbeeressig
1 EL Feigensenf
8 Basilikumblätter
1 EL Petersilie, gehackt
1 TL Majoran
Fleur de sel
Pfeffer
1dl Olivenöl

DRESSING

Himbeeressig mit Feigensenf und feingeschnittenen Kräutern vermischen, salzen, pfeffern und Olivenöl zugeben.



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

180g Basmatireis
5 cm Zitronengras, zerquetscht
2 Kefirlimettenblätter
30g Ingwer, grobe Scheiben

BASMATIREIS

Basmatireis mit kaltem Wasser abspülen, in Pfanne geben und mit Wasser auffüllen bis 1 Daumenbreite über Reishöhe. Zitronengras, Limettenblätter und Ingwer zugeben. Wenig salzen, aufkochen, zudecken und auf Stufe 1-2 während ca. 10-12 min. stehen lassen. Vor dem Servieren Kräuter herauslesen.



½ Aubergine
1 Zweig Rosmarin
150g Faltberger Tofu
4 Zweige Zitronenthymian

GEBRATENE AUBERGINEN

Auberginen in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl beidseitig goldbraun anbraten.



TOFU

Tofu in Tranchen schneiden und mit Zitronenthymian bestreuen. Salzen, pfeffern und in Olivenöl langsam ca. 2min. braten.

2 Folienkartoffeln

FOLIENKARTOFFELN

Folienkartoffeln im Ofen bei 180° während 45min. backen.



½ Kokosnuss
100g Schokolade, weiss
2 Eigelb
20g Vanillezucker
200g Rahm geschlagen

SCHOGGIMOUSSE

Kokosnussschale aufbrechen und Nuss in Cutter zerkleinern. Schokolade bei max. 45° schmelzen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und geschmolzene Schokolade darunterermischen. Danach sofort Rahm und Kokosnuss unterziehen, mit Plastikfolie abdecken und im Kühlschrank kaltstellen.

ANRICHTEN

Zwerglissalat mit Avocado, Champignons und Himbeerdressing vermischen und anrichten.
Gebrautene Auberginen und Tofu auf Basmatireis anrichten.
Schoggimousse ausstechen und mit Erdbeeren ausgarnieren.

BEAT CADUFF'S WEINEMPFEHLUNG

Heida AOC
Collection Chandra Kurt, 2008



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