

# New-York X-Mas-Cooking 30.11.2008



Gewürzter Reis  
Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln  
Sweet Potatoes with Apricots  
Kräuterhuhn mit Mangosauce  
Schokoladen-Minz-Brownies

## **Gewürzter Reis**

### **Zutaten**

3 Zwiebeln  
3 rote Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
400 g Langkornreis  
150 ml trockener Weisswein  
750 ml Geflügelbouillon  
3 EL glatte Petersilie, fein gehackt  
2 EL Koriander, fein gehackt  
1 TL Cayennepfeffer  
4 EL Butter  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Zwiebeln fein hacken, den Knoblauch durch eine Presse drücken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die weissen Zwiebeln und den Knoblauch darin scharf andünsten. Den Reis hinzufügen und unter ständigem Rühren in 3 bis 4 Minuten glasig dünsten.

Mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen, aufkochen und das Ganze 8 bis 10 Minuten köcheln lassen.

Dann die Hitze reduzieren und rote Zwiebeln, Petersilie, Koriander und Cayennepfeffer begeben. Nochmals etwa 8 Minuten kochen. Zuletzt die Butter darunter rühren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

## **Grüne Bohnen mit Speck**

### **Zutaten**

800 g grüne Bohnen  
3 rote Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
150 g Frühstücksspeck  
Salz  
3 EL Butter  
200 ml Geflügelbouillon  
1 EL Zitronensaft  
½ TL Chilipulver  
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

Die Bohnen waschen und putzen, dabei von den Fäden befreien. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken. Den Speck in feine Streifen schneiden.

Die Bohnen in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen. Dann abgiessen und gut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck, die Zwiebeln sowie den Knoblauch darin scharf anbraten. Die Bohnen hinzufügen, die Bouillon angiessen und das Ganze gut vermengen.

Zitronensaft sowie Chilipulver einrühren und alles einmal aufkochen lassen. Dann zugedeckt bei mittlerer Hitze 12 bis 15 Minuten schmoren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

## **Sweet Potatoes with Apricots**

### **Ingredients**

8 peeled and cooked sweet potatoes, halved lengthwise  
1 ½ cups light brown sugar, packed  
1 ½ tbsp cornstarch  
¼ tsp salt  
½ tsp cinnamon  
1 can (ca. 450 g) apricot halves, sliced  
1 tbsp butter  
½ cup chopped pecans

### **Preparation**

Preheat oven to 175 degrees (Centigrade). Place drained sweet potatoes in greased 2-quart baking dish. In a saucepan, combine brown sugar, cornstarch, salt, cinnamon, and orange peel.

Drain apricots, reserving syrup.

Stir 1 cup apricot syrup into cornstarch mixture. Cook over medium heat until boiling. Stir constantly and let boil 2 minutes. Add apricots, butter and chopped pecans; pour over sweet potatoes. Bake uncovered for 30 minutes or until heated through.

## **Kräuterhuhn mit Mangosauce**

### **Zutaten**

50 ml Olivenöl  
4 EL Zitronensaft  
3 Knoblauchzehen, gepresst  
2 EL Basilikum  
1 EL Salbei  
2 EL glatte Petersilie, fein gehackt  
4 Hühnerbrüste ohne Haut  
4 EL Olivenöl zum Braten

Für die Sauce (Hinweis: ergibt sehr viel Sauce)

4 EL Zucker  
4 EL Butter  
Fruchtfleisch von 2 reifen Mangos, gehackt  
200 ml Riesling  
200 ml Geflügelbrühe oder –fond  
120 g Sahne  
1 TL Chilischote, fein gehackt  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung**

Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch und Kräuter gut verrühren. Die Hühnerbrüste in eine Schüssel legen, rundum mit der Marinade bestreichen, mit der restlichen Marinade begießen und 3 bis 4 Stunden darin ziehen lassen.

Für die Sauce den Zucker in einer Pfanne unter Rühren hellbraun karamellisieren lassen. Die Butter und das Mangofruchtfleisch dazugeben, gut umrühren. Mit Riesling und Geflügelbrühe oder –fond ablöschen. Die Sauce bei milder Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Sahne und Chili begeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die Hühnerbrüste aus der Marinade nehmen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Hühnerbrüste darin auf beiden Seiten scharf anbraten. Die Pfanne vom Herd ziehen und das Fleisch zugedeckt bei milder Hitze saftig garen. Zusammen mit der Mangosauce servieren.

## **Schokoladen-Minz-Brownies**

### **Zutaten**

130 g Zartbitterschokolade  
120 g Butter  
2 Vanilleschoten  
300 g Zucker  
3 Tropfen Pfefferminzessenz (jap. Minzöl, in Apotheken erhältlich)  
1 Msp Salz  
3 Eier, verquirlt  
130 Mehl

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen. Die Schokolade in Stücke brechen, zusammen mit der Butter in eine Schüssel geben und im heissen Wasserbad schmelzen.

Die Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit dem Zucker, der Minzessenz und dem Salz in eine Schüssel geben. Gut vermengen. Die Mischung zur Schokolade geben und unterziehen. Nach und nach die verquirlten Eier darunter mengen. Das Mehl dazusieben und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten.

Ein rechteckiges, hochrandiges Backblech mit Alufolie auslegen und diese mit Butter bestreichen. Die Browniemasse darauf geben und glatt streichen. Im Ofen 35 bis 40 Minuten backen. Anschliessend herausnehmen und erkalten lassen. Aus dem Blech stürzen und die Folie entfernen.