



*Auch Corona hält uns nicht ab,
einmal rund um den Globus zu reisen!*

Chochete Vögi

18. Juni 2020

Einchecken auf dem Schmerlat (bitte angurten!)

Zwischenstopp in Paris:

Salade de France

Weiterflug nach Thailand:

Seeteufel und Spargeln mit rotem Curry

Am schönsten ist es doch zuhause!

Schlorzifladen aus dem Toggenburg

Getränke:

Flüssiges vom In- und Ausland – fragen Sie Ihre Stewardess 😊

Salade de France

Für 4 Portionen

1 Salat (zB. Lollo, Eichblatt)

1 Melone (zB Charentais)

1 Pack Roh-/Parmaschinken

Pinienkerne

Zutaten für ital. Salatsauce
(mit Essig, Öl, Gewürze)



Zubereitungsschritte

Bei diesem Salat auf farbige Gegensätze achten. Man kann Salat beliebig anreichern, zB. mit Avocado usw.

Kleine Kugeln der Melone vorbereiten, mit Melonenausstecher, ev. mit Löffel oder Glaceportionierer.

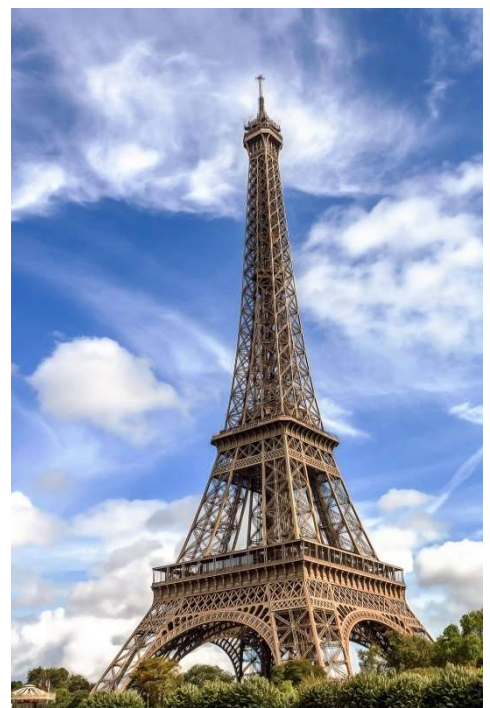
Salat waschen, in kleine Stücke zupfen, bereitstellen.

Pinienkerne in einer Bratpfanne **LANGSAM** hellbraun werden lassen. **ACHTUNG!** Nicht weglaufen, keine grosse Hitze verwenden, wenn fertig aus Pfanne nehmen, denn die Kerne werden sonst zu dunkel und dann bitter.

Roh- oder Parmaschinken in kleine Stücke zupfen.

Italienische Salatsauce zubereiten.

Alles sorgfältig zusammenfügen kurz vor dem Essen, entweder auf Teller oder in einer grossen Schüssel. Sofort geniessen.



Thailändisches Curry mit Seeteufel + Spargeln

Für 4 Portionen

650g Seeteufel (ohne Knochen)

500ml Kokosmilch

1dl Crème fraiche

6 EL Paste rotes Curry

1 kg grüne Spargeln

4 Rüebli

Öl, Zwiebeln, Knoblauch

Gewürze bei Belieben: Koriander, Chili

250g Wildreis oder 350g Basmatireis



Zubereitungsschritte

Spargeln schälen und in 5cm Stücke schneiden. Beiseite stellen. Dasselbe mit Rüebli machen, diese in Rädli schneiden. Gemüse kann individuell ausgewählt werden: Tomaten, Peperoni.... Je nach Lust und Laune und Saison.

Falls Fisch nicht vom Fischhändler bereits in Stücke geschnitten wurde, jetzt in ca. 3x3cm Stücke schneiden. Fisch am besten am gleichen Tag kaufen und verarbeiten, oder gleich am nächsten Tag. Sonst einfrieren. Filet verwenden so ist kein Rückgrat vom Fisch dabei.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Öl andünsten.

Wenig Kokosmilch und etwas Paste in Pfanne, gleich verrühren. Mit Rest der Kokosmilch und Paste gleich verfahren, damit Paste gut verrührt werden kann. Die Schärfe der Sauce mit der Paste steuern. Die Sauce mit etwas Wasser verdünnen, je nach dem wie „sämig“ man es mag.

Nun das Gemüse und den Fisch in die Sauce einfügen und köcheln lassen, ca. 20min. Nach 15min die Bissfestigkeit des Gemüses probieren und so lange köcheln, bis es einem schmeckt. Gegen Ende die Crème fraiche hinzufügen. Nun auch die Gewürze, zB. geschnittenen Koriander beifügen.

Während das Thai-Curry „köcherlet“, den Reis zubereiten: Wild- oder Basmatireis.

Toggenburger Schlorzifladen

1 Backblech für ca. 6-8 Personen,
ca. 30cm Durchmesser

Teig

400g Weissmehl

1 TL Salz

50g Butter

1 Ei

2.5 dl Milch

20g Hefe

1 Prise Zucken

oder: 1 fertig ausgewallter Mürbeteig kaufen

Schlorzimassee

500g gedörrte Birnen

etwas Rohzucker

etwas Nelken und Zimtpulver

1-2EL Zitronensaft

1 EL Kirsch

oder: fertige Birnenweggen-Masse kaufen



Rahmguss

2 Rahmquark à 180g

2,5dl Vollrahm

2 Eier

Zubereitungsschritte

Wer die Schlorzimassee selber machen will, muss dies am Vorabend tun: gedörrte Birnen einige Stunden einweichen, dann einkochen mit Wasser und den anderen Zutaten. Danach mit Stabmixer verkleinern. Wir kürzen ab und kaufen fertige Birnenweggen-Masse beim Backwarengestell. Auch den fertigen Teig kaufen wir ein.

Den Teig auswallen und aufs Kuchenblech legen. Die Schlorzimassee gleichmässig darauf verstreichen. Danach den Rahmguss so darüber giessen, dass die ganze Schlorzimassee bedeckt ist. Etwa bei 40min bei 180 Grad im Ofen auf der untersten Rille backen, bis der Guss leicht angebräunt ist.

Der Guss kann nach Belieben auch mehr sein, damit der Kuchen etwas höher wird.