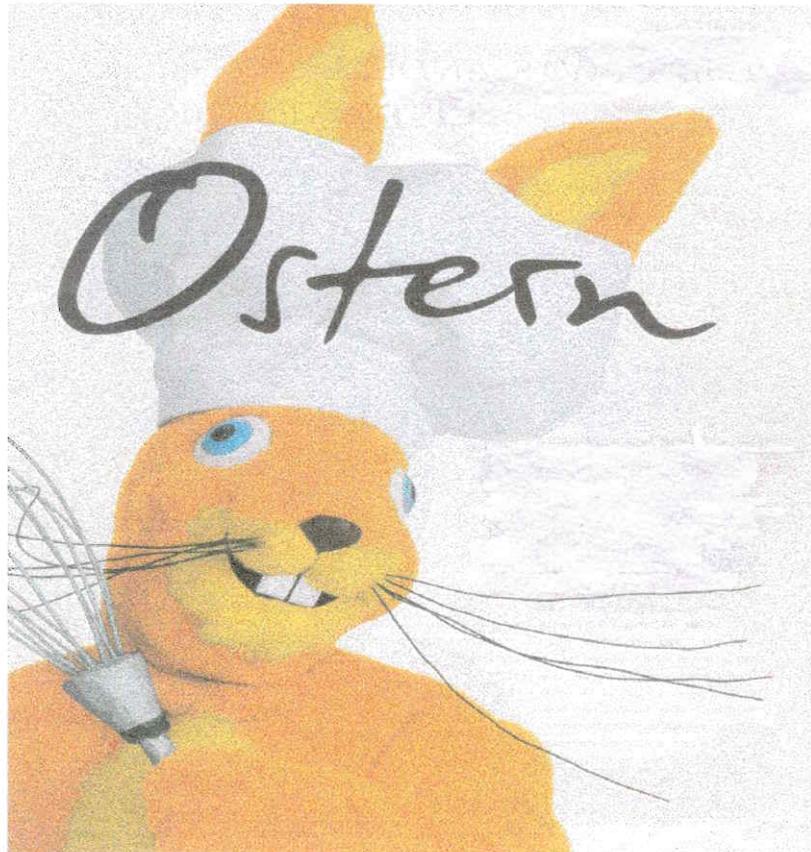


# Hurni's Ostermenue

vom 20. März 2002



**Spinatsüppchen**

**Pouletcurry mit Früchten und Kokosmilch**

**Mangocarpaccio mit Vanilleglace  
und Sesamschaum**

# Spinatsüppchen

## Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Blattspinat
- 1 mittlere Kartoffel, blaue Sorte
- 1 Schalotten
- 15 g Butter
- 6-7 dl Gemüsebouillon
- 100 g Doppelrahm
- Salz, Pfeffer, wenig Zitronensaft
- 8 Tranchen Bauernspeck
- 4 kleine Spinatblätter

## Zubereitung:

Den Spinat waschen, verlesen, grobe Stiele entfernen. Blätter grob schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten hacken.

Butter in einer grossen Pfanne erhitzen. Schalotten darin dünsten. Spinat beifügen und mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen, die Kartoffeln beifügen. Zugedeckt zehn Minuten kochen lassen. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren.

Den Doppelrahm steif schlagen. Davon zwei Esslöffel zur Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Den Speck in einer beschichteten Bratpfanne knusprig braten. Auf Haushaltspapier entfetten und dann mit der Schere klein schneiden. Die vier Spinatblätter in Streifen schneiden. Die Suppe in vorgewärmte Teller oder Schalen anrichten. Mit Schlagrahm, Speck und Spinatstreifen garnieren. Sofort servieren.

# Pouletcurry mit Früchten und Kokosmilch

## Zutaten für 4 Personen:

500 g frische Pouletbrüstli (ca. 3 Stück)

### *Marinade*

2 EL Kokosmilch

1 EL grüne oder rote Currypaste oder 1 TL Currypulver

1-2 EL Ananassaft (Dose)

1-2 Knoblauchzehen, gepresst

wenig Pfeffer

150 g Zwiebeln

½ - 1 Peperoncino

1-2 Knoblauchzehen

1 EL Erdnussöl

1 Dose Pelate, gehackt (400 g) oder Tomatenpulpe

2-3 dl Kokosmilch

1-3 EL rote oder grüne Currypaste oder 2 TL Currypulver

1 kleine Dose Ananasscheiben, 4 Stück (net. 140 g)

1 Mango (ca. 400 g)

Pfeffer, Muskat, Zimt, Korianderpulver, Salz

## Zubereitung:

Pouletbrüstli in 2-3 cm grosse Würfel schneiden. Für die Marinade alle Zutaten verrühren, Poulet damit begiessen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde marinieren lassen.

Die Zwiebeln schälen, hacken. Peperoncino halbieren, Kerne entfernen, in feine Streifen schneiden.

Knoblauch schälen, fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoncino im heissen Öl kurz andämpfen. Mit den Pelati und der Kokosmilch ablöschen, Currypaste zufügen und alles 30–40 Minuten einköcheln lassen.

Ananasscheiben abtropfen lassen, dann in Stückli schneiden.

Mango schälen, halbieren, Fruchtfleisch in Stücke schneiden.

Fleisch mit der Marinade zur Sauce geben und ca. 10 Minuten darin schmoren lassen.

Zum Schluss die Früchte beifügen und 2-3 Minuten in der Sauce heiss werden lassen. Gericht mit den Gewürzen abschmecken.

Dazu passt am besten Reis.

# Mangocarpaccio mit Vanilleglace und Sesamschaum

## Zutaten für 4 Personen:

- 2 kleine reife Mangos
- 2 EL Sesamsamen
- 1 Vanillestängel (Mark)
- 4 EL Milch
- 6 EL geschlagener Rahm
- 4 TL Ahornsirup
- 4 Kugeln Vanilleglace

## Zubereitung:

Mangos schälen und an den flachen Kernseiten entlang in dünne Scheiben schneiden und auf Teller anrichten. Mit Ahornsirup begießen. Sesamsamen in einer Teflonpfanne (ohne Fettzugabe) goldgelb rösten. Vanillemark mit der Milch glatt rühren und die Hälfte der Sesamsamen dazugeben. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterziehen und mit dem Mixer schaumig rühren.

## Anrichten:

1 Kugel Vanilleglace in die Mitte plazieren und mit einigen Tupfern Sesamschaum garnieren. Mit den restlichen, gerösteten Sesamsamen bestreuen.