

Asiatisches Fondue, Käsefondue und Tiramisu



Zutaten:

Asiatisches Fondue

- 4 Hühnerkeulen
- 2 Stangen Zitronengras
- 2 Schalotten
- 2 Scheiben Galgant
- 2 L Gemüsebrühe
- 1 EL Fischsauce
- 2 EL Limettensaft
- 1 TL rote Currypaste
- 2 Limettenblätter
- 100 g Pilze

Für das Fondue je nach Belieben:
Gemüse, Tofu, Reismudeln, Baguette,
Meeresfrüchte, Fischfilet oder Rinderfilet

Käsefondue

- 200 g Emmentaler
- 200 g Gruyère
- 200 ml Apfelsaft
- Eine Prise Salz und Muskatnuss

Tiramisu

- 100 g Biskotten (Löffelbiskuits)
- 2 EL Kakaopulver
- 200 ml Kokosmilch
- 400 g Mascarpone
- 2 EL Zucker
- eine Handvoll Kokoschips und Kakaopulver zum Garnieren

Asiatisches Fondue:

Die Gemüsebrühe aufkochen. Pilze in grobe Stücke schneiden und das Zitronengras in der Mitte einknicken. Beides in die Suppe geben. Galgant, ganze geschälte Schalotten, Limettenblätter und Currypaste dazugeben. Die Hühnerkeulen in die Brühe legen, Zitronensaft und Fischsauce hinzufügen und etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Den Fond anschließend durch ein Sieb passieren – übrig bleibt eine klare, würzige Suppe. Je nach Belieben, Gemüse, Fleisch oder Fisch auf das Fonduebesteck spießen und ab in die Suppe damit. Sobald alles gar ist, aus der Brühe nehmen und genießen!

Käsefondue:

Den Emmentaler und Gruyère fein reiben. In einem Fonduetopf Apfelsaft bei niedriger Hitze zum Köcheln bringen. Nach und nach den Käse hinzufügen und unterrühren. Dabei mit dem Kochlöffel langsam umrühren. Wenn der Käse zur Gänze geschmolzen ist, mit einer Prise Muskatnuss und Salz abschmecken. Baguette oder Schwarzbrot in den Käse eintunken und schlemmen!

Tiramisu:

Den Mascarpone mit Zucker verrühren. In einer anderen Schüssel die Kokosmilch mit dem Kakaopulver vermischen und in eine flache Auflaufform füllen. Die Biskotten auf beiden Seiten in der Kokos-Kakao-Masse baden. Die getränkten Biskotten anschließend in eine Auflaufform legen. Sobald die erste Schicht fertig ist, mit der Mascarponecreme bestreichen und gut verteilen. Noch eine weitere Schicht Biskotten auslegen und mit der restlichen Creme bedecken. Zum Schluss mit Kakaopulver und Kokoschips bestreuen. Im Kühlschrank ziehen lassen.

TIPP: Am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und am nächsten Tag genießen!