



Aggregatzustände

Dezember 2010

... Schneeflocken im Hoch- und Tiefflug ...

Zutaten: für zwei Badende und zwei Eisläufer
 4 Scheiben rosa Thun, in feine Würfel geschnitten
 1 Broccoli, in kleinen Röschen
 1 grosses Rüebli, in feinen Streifen
 1 Pack Glasnudeln, gekocht und mit der Schere zerkleinert
 2 Knoblauchzehen, Ingwer und Zitronengras: zerdrückt
 1 rote Chili, ganz
 Frühlingszwiebeln, in feinen Streifen
 Sojasauce, Akazienhonig
 Salz, Pfeffer
 Sesamöl

Zubereitung

... Sojasauce mit Honig, Salz, Pfeffer, Ingwer, Knoblauch und Zitronengras mischen ... Die Thunwürfel begeben und zwei Stunden gekühlt marinieren ... Den Wok erhitzen, Sesamöl hineingeben und die Frühlingszwiebeln, die Chilischote, Ingwer und Zitronengras darin andünsten ... Das Gemüse begeben, unter rühren knackig braten, mit den Glasnudeln mischen und warm stellen ... Nochmals Sesamöl im Wok erhitzen und den Thun darin kurz anbraten ... Das Gemüse mit den Glasnudeln zum Fisch geben und alles mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken ...

Tipps:

... Sammeln Sie Schneeflocken und bringen Sie diese mit einem Lächeln zum Schmelzen ... Füllen Sie damit die Wassergläser Ihrer Gäste ... Verlegen Sie Ihr Esszimmer auf's Eisfeld und dekorieren Sie dieses mit Eisblumen ... Setzen Sie mit roten Ohren und Backen farbige Akzente ... Geniessen Sie den Fisch mit einem Glas Sake ... Zum Auftauen begeben Sie sich zu den heissen Quellen und dampfen Sie vor sich hin, jeder für sich ganz alleine ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Monatsrezept ... Wünschen Sie weitere Schneeüberwehungen oder heisse Tipps, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.youtube.com/watch?v=LgAd1_buq40&feature=related
www.youtube.com/watch?v=CZShn0PziYU
www.youtube.com/watch?v=JMEdduwYvQw&feature=fvsvr
www.youtube.com/watch?v=oz0SqaMFZWY&feature=fvsvr
www.youtube.com/watch?v=Wx9KLEPrwQ&feature=related
www.youtube.com/watch?v=TfCQD4f26c8

HOTLINE: info@koifischer.ch

