

MOZZARELLA MIT MANGO

Ich habe lange überlegt, in welcher Form ich Mozzarella auf die Karte nehmen kann, denn zu einer Mittelmeerküche gehört natürlich auch Mozzarella. Die typische Caprese, wie man sie überall bekommt, kam für meine Vorstellung von Gastronomie nicht in Frage. Ich wollte meine eigene Variante schaffen. Also habe ich probiert, was sonst noch gut zu dem Büffelkäse passt – und so bin ich auf Mango gestoßen.

Zutaten

für vier Personen

- 2 Mangos
- 2 Büffelmozzarella
- 2 Lemongras-Stangen
- 1 rote Chilischote (entkernt)
- 3 El brauner Zucker
- 1/8 l Wasser
- 1/8 l Olivenöl
- 1/16 l Nussöl
- 1 Handvoll Macadamia oder Cashew-Nüsse
- 1 Bund Koriander
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG MARINADE

Den braunen Zucker im Wasser auflösen und dann fest mit den beiden Ölen vermischen. Chilischote und Lemongras ganz fein hacken und in die Marinade geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mozzarella und Mango in dünne Scheiben schneiden und dann entweder als Turm aufbauen oder wie einen Fächer auf dem Teller drapieren. Marinade drübergießen. Mit dem Koriander und den gerösteten, fein zerhackten Nüssen dekorieren.

95

HAYAS TIPP

ICH VERWENDE AM LIEBSTEN INDISCHE FLUGMANGOS. MAN BEKOMMT SIE FAST DAS GANZE JAHR ÜBER UND SIE SCHMECKEN SAFTIGER UND WENIGER FASERIG ALS DIE HERKÖMMLICHEN MANGOS. BEVOR ICH DAS LEMONGRAS ZERHACKE, ENTFERNE ICH DIE ÄUSSEREN BLÄTTER.

notizen



ENTENBRUST MIT ESPRESSO

Zutaten

für zwei Personen

- 1 Entenbrust
- 1 doppelter Espresso
- 1 El Sojasauce
- 2 El Dattelsirup
- 1 rote Chilischote (entkernt)
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 4–5 Wacholderbeeren

ZUBEREITUNG

Die Entenbrust auf der Hautseite mit einem Messer rautenförmig einschneiden und zwei Stunden in die Kaffee-Gewürzmarinade einlegen. Anschließend aus der Marinade nehmen, auf der Hautseite anbraten, bis diese goldfarben glänzt. Anschließend für 20 Minuten bei 180 °C ins Rohr schieben.

HAYAS TIPP

ZUR ENTE SCHMECKT MIR AM BESTEN COUSCOUS (SIEHE REZEPT SEITE 106) MIT ETWAS ROTEM PAPRIKA UND FRISCHEM KORIANDER.

103

notizen



NEW YORKER CHEESE-CAKE Wenn ich mit meinem Sohn Nadiv, der in New York Schauspiel studiert, telefoniere, jammert er manchmal: „Mama, was mir hier am meisten fehlt, ist ein Kühlschrank, der so gefüllt ist wie daheim.“ Als Student hat er nicht viel Geld zur Verfügung. Ein bis zwei Mal im Jahr fliege ich zu ihm. Am Tag vor meiner Rückreise kaufe ich für ihn richtig ordentlich Essen ein. Er zeigt mir seine Places-to-go, die Lokale, die er gern mit seinen Freunden besucht. Und es gibt jedes Mal einen Pflichttermin – Cheese-Cake essen. Ich liebe den New Yorker Cheese-Cake und finde es schade, dass man ihn in Wien so gut wie nirgendwo bekommt. Bei *Neni* ist das anders – hier zählt er zu den Fixsternen.

Zutaten

Cheese-Masse

38 dag Ricotta
13 dag Philadelphia
63 g Butter
4 Eier
10 dag Zucker
1 Becher Sauerrahm
als Glasur

Zutaten

Tortenboden

1 Packung Butterkekse
1 El Butter
1 El Zucker

ZUBEREITUNG

Die Butterkekse mit einem Cutter zerkleinern und gut mit der Butter und dem Zucker vermischen. Ich drücke mit den Händen die Masse fest aufs Blech, sodass sich ein millimeterdünner Boden ergibt. Dann schiebe ich das Ganze bei 180 °C für 5 Minuten in den Ofen. Danach kommt erst die Cheese-Masse drauf, die ich folgendermaßen zubereite: Eier mit Zucker mixen, bis eine sämige, hellgelbe Creme entsteht. Ricotta, Philadelphia und Butter begeben und nochmals gut vermengen. Den Cheese-Cake bei 170 °C 45 Minuten lang im Ofen backen. Danach lässt man ihn erkalten und gießt den Sauerrahm, mit etwas Zucker gesüßt, als Glasur über den Kuchen.

HAYAS TIPP

WER KEINEN CUTTER DAHEIM HAT, KANN DIE BUTTERKEKSE AUCH FOLGENDERMASSEN ZERKLEINERN: MAN WICKELT SIE IN EIN SAUBERES GESCHIRRTUCH UND KLOPFT SIE ANSCHLIESSEND MIT EINEM HAMMER ODER DEM SCHNITZELKLOPFER KLEIN.

