Glattchochete Fritig 18. September

Wolfi (C), Beat, Dominik, Münti

Mole Poblano – mexikanisches Gericht an Schokoladen Sauce

Mole Poblano stammt aus der Region Puebla in Mexiko und gilt als eine der berühmtesten mexikanischen Saucen. Die dunkle Schokolade ist nicht zum Süssen gedacht, sondern verleiht Tiefe und eine angenehme Bitterkeit, die die Schärfe der Chilis ausgleicht.



.

Rezept für 4 Personen

Aus Zeitgründen ist die Mole bereits als Paste vorbereitet, importiert aus Mexiko

¡Buen provecho! – Guten Appetit!

Vorspeise – Guacamole 20 Minuten



1 Chilischote
1 Schalotte
½ Bund Koriander
1 Limette
1 reife Avocado
1/2 Teelöffel Salz
1 Pfeffer aus der Mühle
2 Limetten für den Trinkkult

1. Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Schalotte und Koriander hacken. Limette Schale abreiben, danach halbieren und auspressen.
2. Avocado halbieren. Kern entfernen. Fruchtfleisch aus der Schale lösen. In einer Schale das Fruchtfleisch mit kleinem Messer zerstückeln.
3. Chili, Schalotte, Koriander und Limettensaft beigeben und mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Guacamole in einer Schale anrichten, mit Nacho Chips servieren

Mexikanische Trinkkultur

5. 2 Limetten waschen und in je 8 kleine Schnitze schneiden mit Salzstreuer auf den Esstisch auftragen
6. Tecate Cerveza öffnen. Öffnung mit Serviette reinigen. Etwas Salz auf den Deckel geben, Limettenschnitz zwischen den Zähnen ausbeissen. Einen Schluck Tecate einnehmen. Prost!



¡Buen provecho! – Guten Appetit!

Hauptspeise – Mole Poblano 45 Minuten



4 Hühnerbeine oder Hühnerbrust
1 EL Butter
4 EL Mole Paste
4 Prisen Sesam
250 g weisser Reis
1 Dose Rote Kidney Bohnen
4 Cherry Tomaten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Limette
50g Koriander
2 EL Salz
12 Mais Tortillas

4 grosse Teller im Ofen auf 50 Grad erwärmen

Beilagen warm

1. 250g Reis und kaltes Wasser im Verhältnis 1 /2 in Pfanne geben, 1 EL Salz. Volle Hitze 30 Minuten garen
2. 1 Dose Red Kidney Bohnen in Pfanne geben, 1 Zwiebel gestückelt dazugeben, 1 Knoblauchzehe gepresst dazu geben, 1 EL Salz dazugeben 30 Minuten garen. Anschliessend mit Stabmixer pürieren. Warmhalten.

Mole Poblano

3. Hühnerbeine oder Hühnerbrust salzen, im Backofen Ober-Unterhitze 250 Grad 30 Minuten garen, warmhalten.
4. 4 grosse EL Mole Paste mit Wasser im Verhältnis 1:1 in Pfännchen verflüssigen. Stufe 3 von 6. Tipp: Nur lauwarm unter dauerndem Umrühren, sonst trennt sich das Fett wie beim Fondue. Falls zu dickflüssig noch etwas Wasser dazugeben. Warmhalten.
5. 4 Prisen Sesam rösten (ohne Öl), bei leichter Braunverfärbung sofort aufhören, sonst wird der Sesam bitter.

Beilage kalt

6. 4 Cherry Tomaten in Würfel schneiden, 1 Zwiebel zerstückeln, Koriander hacken, 2 Korianderblätter weglegen für die Dekoration. 1 Knoblauchzehe hacken, 1 Limette Saft auspressen
7. Tomatenwürfel, Zwiebeln, Koriander, Knoblauch und Limettensaft zusammengeben und mischen.

Auftragen

8. 4 warme Teller
    a. Hühnerbeine mit Mole übergiessen, Sesam darüber streuen
    b. Reis dazugeben
    c. Bohnenpaste dazugeben
    d. Tomatenwürfel Beilage dazugeben
    e. Mit Korianderblättern dekorieren
9. Mit Mais Tortillas servieren
10. Dazu Rotwein oder Bier

¡Buen provecho! – Guten Appetit!

Dessert - Tequila Mousse 30 Minuten



3 Eier
200g Zucker
1 Vanillestängel
1 Limette
3 Blätter Gelatine
1 dl Tequila
2 dl Rahm
50 g Salz

Eigelbmasse (Mousse)

1. Eigelb und Eiweiss trennen, Eiweiss für später beiseitestellen
2. Vanillestängel längs aufschneiden, nur ausgekratzte Samen verwenden
3. In einer Schale Eigelbe, 100g Zucker und Vanillesamen mit Schwingbesen rühren, ca. 3 min, bis die Masse heller ist
4. Limette waschen, eine halbe Limette in 4 Schnitze schneiden, für die Garnitur beiseitelegen
5. Die zweite Hälfte der Limette auspressen und in einer kleinen Pfanne wärmen
6. Gelatine dazugeben und auflösen.
7. 100g Zucker und 1dl Tequila dazugeben und umrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.
8. Die Masse (Mousse) in der Pfanne sofort in die Schale mit dem Eigelb geben und einrühren, bis die Masse am Rand leicht fest geworden ist.
9. Das Ganze kühlstellen bis nach dem Hauptgang, evtl. Gefrierfach benutzen

Salzrand-Deko auf Glasschalen

10. 4 Glasschalen bereitstellen
11. Eiweiss in einem tiefen Teller zerklopfen (Tellerdurchmesser grösser als Glasschale!)
12. Salz auf einen flachen Teller geben
13. Den Rand von 4 Glasschalen erst ins Eiweiss des tiefen Tellers, dann ins Salz auf dem flachen Teller tauchen

Creme fertigstellen

14. 2 dl Rahm steif schlagen
15. Für die Creme Mousse aus dem Kühlschrank nehmen und geschlagener Rahm sorgfältig darunterziehen
16. Creme in die 4 Glasschalen verteilen und wieder kühl stellen

Auftragen

17. Limettenschnitze sorgfältig auf die Creme stellen
18. Servieren mit einem Shot Tequila oder einer Tasse Espresso 🍸🧉

¡Buen provecho! – Guten Appetit!