



ESSEN | ERLEBEN | BEGEISTERN



fliegende **KÖCHE**

by Christoph Brand

Rezeptvorschlag by Christoph Brand

Legendäre Currywurst Macchiato in homemade Sauce mit Riesengarnele auf Zitronengras

Für 4 Personen: 4-6 Bratwürste,
4 Latte Macchiato Gläser,
100 ml Milch für Schaum

GESURFTER & GETURFTER MACCHIATO



...für die Currysauce

1 Banane in kleine Würfel geschnitten
1 kleine Zwiebel in kleine Würfel geschnitten
1 kleiner Apfel in kleine Würfel geschnitten
1 bis 2 Teelöffel Currypulver je nach Sorte und Geschmack
1 Chilischote
1 walnussgroßes Stück Ingwer
300 ml Geflügel oder Gemüsebrühe
100 ml Apfelsaft
Saft von 1 Limette
2-4 Esslöffel Ketchup oder Schätomaten
etwas Olivenöl zum Ansetzen, eventuell Sweet Chili und Pfeffer und Salz aus der Mühle zum Abschmecken und etwas Kokosmilch und Sahne für den Milchschaum. Zwiebelchen, Bananen und Apfelwürfel in heißem Olivenöl anschwitzen, Chilischote und Ingwer dazu geben und mit dem Currypulver bestreuen. Kurz durchrühren, mit dem Apfelsaft und der Brühe ablöschen. Den Limettensaft dazu geben und 5 Minuten köcheln lassen, anschließend pürieren. Die Hälfte der Sauce so lassen und die andere Hälfte mit dem Ketchup mischen

...für die Garnelen

4 große Garnelen
½ Teelöffel braunen Zucker
½ Teelöffel Sweet Chili Sauce
etwas Meersalz und Zitronenpfeffer
4 Stk. Zitronengrashalme zum aufspießen der Garnele und etwas Olivenöl zum Braten.
Garnelen auf dem Zitronengras aufspießen und mit den restlichen Zutaten marinieren in der heißen Pfanne vorsichtig braten und kurz ziehen lassen.
Bratwurst grillen, klein schneiden und in das Macchiatoglas geben, die beiden Saucen abwechselnd darauf gießen. Als letztes den Kokos-Milchschaum dazu geben und mit der Garnele auf Zitronengras dekorieren.

Viel Spaß und guten Appetit

Christoph Brand
(fliegende Köche)

Fliegende Küche | Christoph Brand | Lilienthalstr. 15 | 34123 Kassel | Tel.: 0561.9885301 | Fax: 0561.9885302 | E-Mail: info@fliegendes-headquarter.de



| EVENTS |
| CATERING |
| KOCHKURSE |
| SHOWCOOKING |



fliegendes
**HEAD
QUARTER**

WWW.FLIEGENDES-HEADQUARTER.DE