

EXOTISCHER PAPAYA PUNSCH UND 4 JAHRE KATHA-KOCHT!

EXOTISCHER PAPAYA PUNSCH UND 4 JAHRE KATHA-KOCHT!

Schon wieder ist ein Jahr um – seit 4 Jahren schicke ich fast täglich meine Rezepte in die endlosen Weiten des Internets... und damit auch zu euch. Schön war es und schön ist es! Was hat sich seit dem nicht alles verändert – die Fotos, die Kamera, richtige Bildbearbeitungsprogramme, eine Softbox, zahlreiche Deckchen und Tüchlein, Deko-Schnickschnack und Küchengerätschaften. Ich koche anders, achte mehr auf meine Zutaten und ich glaube auch mein Schreibstil hat sich ein gutes Stück verändert. Und hätte mir vor 4 Jahren jemand gesagt, dass ich bald ein richtiges Logo und Visitenkarten für den Blog haben würde, dann hätte ich wohl eher amüsiert geschmunzelt als das ernst zu nehmen.

Vor 2 Wochen habe ich mir zum Geburtstag ein neues Blog-Design geschenkt. Das alte war doch... naja – ein bisschen in die Jahre gekommen. Und während andere so etwas diszipliniert bis ins letzte Detail im Hintergrund basteln und austesten, bis wirklich alles perfekt ist, bin ich dafür zu ungeduldig. Für den Notfall ein Backup machen und dann ab damit online, das Größte anpassen damit für euch alles wieder läuft und anschließend an den Details herum fummeln. Ich weiß eh erst was ich will, wenn ich an den Kleinigkeiten werkle, eins zum ändern findet und sich dann irgendwann zum Großen und Ganzen fügt. Aber mittlerweile kann ich ganz zufrieden sein, oder was meint ihr?

Wenn ich sehe was sich in den letzten 4 Jahren alles getan hat, wie viele tolle Blogger ich live und in Farbe kennenlernen durfte, wie viele tolle Events es gab und welche Projekte sich ergeben haben, dann kann ich kaum sagen wie sehr ich mich auf die nächsten 4 Jahre freue... und auch die 4 danach... und danach – mal schauen.

Nun aber genug geredet – zum Geburtstag wird angestoßen, das gehört sich ja wohl so. Deshalb gibt es hier heute einen leckeren, exotischen Vanille Papaya Punsch – inspiriert aus meinem aktuellen Lieblingskochbuch, [Das kreolische Kochbuch](#). Perfekt für warme Sommerabende!



Zutaten für 3-4 Gläser:

4 Orangen / 400ml Orangensaft

2 Grapefruits / 200ml Grapefruitsaft

+ 2 Grapefruits extra

300g Papaya (im Original 150g)

1 Vanilleschote

pro Glas 2cl brauner Rum, hier Bacardi Oakheart

(im Original ist der Cocktail alkoholfrei)

pro Glas 1 Limettenscheibe als Deko

6 Eiswürfel + einige Eiswürfel zum Servieren

Zubereitung:

Wenn möglich alle Zutaten in den Kühlschrank legen und gut durchkühlen. Den Saft aus den Orangen und aus zwei Grapefruits pressen. Die zwei verbliebenen Grapefruits sehr ordentlich schälen und grob zerkleinern. Die Papaya schälen und würfeln. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Alle Zutaten und 6 Eiswürfel zusammen mit dem Rum in den Mixer geben und mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind.

Zum Servieren in jedes Glas 3-4 Eiswürfel geben und mit dem Cocktail aufgießen. Jedes Glas mit einer Scheibe Limette dekorieren und mit einem Strohhalm servieren.

Auf die Geburtstage!

MOJITO BUTTER

MOJITO BUTTER

Kennt ihr das, wenn ihr spontan eine Idee habt und sie sofort umsetzen müsst? Ich habe ein Bund Minze aus dem Garten geholt und dachte auf einmal: Mojito Butter. Ok... Mojito Butter. Was müsste da rein? Limette, Minze, Butter... Zucker passt nicht, dann doch lieber Salz... und ein Löffelchen weißer Rum. So wird's gemacht und schon stand ein Töpfchen Butter vor mir. Die passt zu Fleisch oder Fisch vom Grill und hält sich problemlos einige Tage im Kühlschrank. Ihr solltet sie aber auf jeden Fall rechtzeitig zubereiten - wenn die Minze ein paar Stunden in der Butter ziehen konnte schmeckt sie noch intensiver.



Zutaten für 1 Schälchen:

200g Butter

1 Bund Minze

1 Limette

1 EL weißer Rum

Salz

Zubereitung:

Die Butter sollte für dieses Rezept am Besten zimmerwarm sein. Die frische Minze von den Stängeln zupfen und klein hacken, die Limettenschale abreiben. Die Butter zusammen mit der Minze, dem Limettenabrieb, dem Rum und dem Saft aus der halben Limette in den Becher für den kleinen Mixer geben. Eine gute Prise Salz zufügen und alles vermischen bis keine Kräuterstücken mehr zu sehen sind.



Die Mojito Butter abschmecken und in das Nöpfchen geben. Im Kühlschrank wieder fest werden lassen und einige Stunden ziehen lassen.

Mal etwas Neues!



MOJITOS UND DER KARNEVALL DER KULTUREN 2014

Mojitos und der Karnevall der Kulturen 2014

Wo könnten wir am Pfingstsonntag wohl sein? Richtig - auf dem Karnevall der Kulturen. Wie jedes

Jahr haben wir uns wieder auf den Weg zur Feststrecke gemacht. Es gab afrikanische Hähnchenkeulenspieße, leckeres Brot und kalte Drinks. Leider konnte ich nicht so viel essen, bei 34°C bleibt der große Hunger ein bissl aus. Das hat aber nichts daran geändert, dass wir uns an der Feststrecke wunderbar amüsiert haben! Und wer noch Lust hat, heute geht es zumindest kulinarisch noch weiter.



Tolle Kostüme, viele Kunststücke, laute Trommeln, so zieht der Karnevall durch Berlin.



Die Zeit vergeht wie im Flug als ein Wagen nach dem anderen an uns vorbei zieht.



Auf unserem Rückweg nehme ich am Gewürzstand wieder ein paar neue Schätze mit. Im Park sind Schlagzeuger, Akrobaten und Tänzer versammelt und begeistern die Menge. Ich trinke noch einen Mojito als kleine Erfrischung und auch am Erdbeer-Brombeer Caipi komme ich nicht vorbei.

Zuhause fällt mir dann auf - einen Mojito könnte ich uns noch mixen!



Zutaten pro Mojito:

1 Limette

8 Blätter Minze

2 EL brauner Zucker

5cl Rum

5cl Selters

Crushed Eis

Zubereitung:

Die halbe Limette vierteln und die Würfel mit dem Zucker und der Minze (bei mir etwas klein gezupft) in ein Glas geben. Mit dem Stößel bearbeiten und den Saft von der anderen Limettenhälfte dazu pressen. Das Glas mit Crushed Ice auffüllen und den Rum und die Selter dazu geben. Mit dem Löffel gut umrühren damit sich der Zucker etwas löst.

Sofort mit Strohhalmen servieren.

Auf die Sommerabende!



MINZ-HIMBEER COCKTAIL

MINZ-HIMBEER COCKTAIL

Das Team vom Küchenatlas-Blog hat sich für die Tee Challenge Rezept mit Tee gewünscht. Die Auswahl war dabei etwas eingeschränkt, erlaubt waren grüner Tee (den ich gerne trinke aber selbst mit Stoppuhr einfach nicht gescheit kochen kann), Pfefferminztee und Hagebutte. Eigentlich alles nicht so recht meins, ich bin bei Tee eher ein Fan von lustigen, aromatisierten Mischungen mit Namen wie „persischer Basar“, „türkischer Apfel“ oder „brasilianische Limette“. Nobody is perfect - aber während ich gelegentlich doch noch grübel fällt mir ein, dass mir Minztee mit frisch aufgebrühter Minze durchaus schmeckt. Nur einen Tee kochen ist aber nicht erlaubt, das wäre wohl auch etwas langweilig, aber ich habe eine Idee. Kennt ihr von Bacardi diesen Razz-Mojito? Sehr lecker, mit Himbeer-Rum, Sprite, Minze, Zucker und Himbeeren. Ich gehe in diese Richtung und koche mir zuerst einen schönen Schluck frischen Minztee!



Zutaten für 2 Gläser:

1 gute Hand voll Minzblätter

8cl heißes Wasser

2 EL Agavensirup (oder Honig)

2 Hand voll Himbeeren (so knapp 20 Stück)

8cl weißer Rum

2 TL Himbeersirup

crushed ice

Zubereitung:

Ich verteile die frische Minze auf 2 Gläser und erhitze etwas Wasser im Wasserkocher. Wenn es kocht gieße ich je 4cl heißes Wasser in die Gläser. Den Agavensirup einrühren und das Ganze in Ruhe abkühlen lassen. Das dauert so in etwa 12-15 Minuten.



Die Gläser mit crushed ice befüllen und den Rum dazu geben. Gut umrühren und dabei mehr oder weniger vorsichtig einige Himbeeren und den Himbeersirup mit einrühren. Die restlichen Himbeeren stecke ich auf Holzspieße und platziere sie zusammen mit den Strohhalmen in den Gläsern.

Auf die Tea Time / Cocktail Hour!



Eingereicht für das Event:



BLOGPARADE
TEE CHALLENGE

© narumol pug-Fotolia.com

WALNUSS-RUM EIS MIT MASCARPONE

WALNUSS-RUM EIS MIT MASCARPONE

Auf der Suche nach einem ersten Eis-Rezept für meine UNOLD bin ich auf I-love-tiramisu auf ein interessantes Rezept gestoßen. Leider konnten wir von den 4 Kugeln nur 2 essen weil im Rezept 100 ml Rum vorgesehen waren. Ich mag Rum – aber das war einfach zu viel. Dadurch hat das Eis auch über 1 Stunde gebraucht bis es gefroren war. Ich habe das Rezept hier entsprechend angepasst und auch ein paar karamellisierte Nüsse direkt ins Eis gegeben. Mit der Eismaschine selbst war ich super glücklich.



Zutaten für 4 Kugeln:

80 g Zucker

2 Eigelb

40 ml brauner Rum (im Original 100 ml)

250 g Mascarpone

1/2 TL gemahlene Vanille

Für die Nüsse:

125 g Zucker

50 ml Wasser

100 g Walnüsse

Zubereitung:

Ich trenne die Eier und schlage das Eigelb mit dem Zucker und der gemahlene Vanille auf. Dann rühre ich Mascarpone und Rum unter bis ich eine glatte Crème habe. Die Crème stelle ich im Kühlschrank kalt bis es in der Eismaschine weiter geht.

Für das Karamell koche ich Zucker und Wasser zusammen auf. Sobald der Zucker braun wird und sich Karamell bildet gebe ich die Walnüsse dazu. Rundum im Karamell wenden und abkühlen lassen.

Dann gebe ich die Crème für das Eis in die Eismaschine. Dazu kommt die Hälfte der karamellisierten Walnüsse. Mit dem vielen Rum braucht das Eis leider über eine Stunde, aber die Eismaschine schaltet automatisch auf Kühlung als es fest wird. Ich bin zumindest von der Unold begeistert.

Als das Eis dann endlich fertig gefroren ist gebe ich 2 Kugeln in jedes Schälchen und lege ein paar zusätzliche karamellisierte Walnüsse oben drauf.

Eine Kugel konnten wir essen, danach war es einfach zu viel Rum - beim nächsten Mal nehme ich nur 40 oder 50 ml Rum.

Voilà - mein erstes Eis!



GLÜHENDE CRANBERRY MIT SCHUSS

GLÜHENDE CRANBERRY MIT SCHUSS

Ich habe ein weiteres wärmendes Heißgetränk für die Adventszeit für mich entdeckt. Eine glühende

Cranberry. Die ist auch flott gemacht – nach maximal 2 Minuten ist sie fertig. Auf die Idee bin ich gekommen weil ich noch reichlich Reste von dem leckeren Cranberry Sirup habe den man bei Ikea bekommt. Im Sommer habe ich daraus Cranberryrinhas gezaubert, jetzt gibt es die Wintervariante.



Zutaten pro Becher:

3cl Cranberrysirup

2cl dunkler Rum

heißes Wasser

Zubereitung:

Ich gebe den Cranberrysirup und den Rum zusammen in die Weihnachtstasse.



Im Wasserkocher wird währenddessen ausreichend Wasser aufgeköcht. Dann fülle ich die Tasse mit heißem Wasser auf. Je nach Geschmack kann man natürlich auch etwas mehr oder weniger Sirup verwenden, für mich sind die 3cl optimal.

Fertig!

ZITRONIGER ANANAS-RUM LONGDRINK

ZITRONIGER ANANAS-RUM LONGDRINK

Für eine schnelle und unkomplizierte, leicht alkoholische Erfrischung ist dieser zitronige Ananas-Rum Longdrink ideal. Die Zitrone sorgt für etwas Säure und unterstreicht damit noch den Limoncello. Der Ananassaft bringt eine exotische Note mit ins Spiel.



ZUTATEN PRO GLAS:

4 Eiswürfel

2 cl Limoncello

2 cl Rum

Saft von 1/4 Zitrone

Ananassaft

ZUBEREITUNG:

Die Eiswürfel kommen zuerst ins Glas. Dann gebe ich den Zitronenlikör und den Rum dazu. Das Ganze wird mit dem Saft aus der halben Limette aufgepeppt.

Jetzt muss das Glas nur noch mit Ananassaft aufgefüllt werden.

Fertig!