

## Marshmallows

45 g Wasser  
20 g Glukose  
220 g Zucker  
12 g Gelatine eingeweicht  
28 g Eiweiss

Wasser, Glukose, Zucker auf 130 Grad erhitzen. Gelatine unter die Masse ziehen. Eiweiss schlagen. Die obige Mischung heiss und im Strahl zum geschlagenen Eiweiss geben und für ca. 10 Minuten weiter aufschlagen.

Pulver für Marshmallows:  
100 g Staubzucker  
100 g Maizena

Staubzucker und Maizena vermischen. Eine passende Form mit dem Pulver bestäuben und die Marshmallowmasse darauf gleichmässig verstreichen. Die Marshmallowmasse mit dem Pulver bestäuben und kühl stellen. Marshmallows in gewünschte Form schneiden und in dem Pulver wälzen. Lässt sich mit nassen Händen gut gleichmässig verteilen.

## Früchtechutney

100 g Mango  
100 g Ananas  
50 g Litchi  
½ Zitrone  
1 Pfefferminzblatt  
½ TL englischer Senf  
½ TL Senfsamen  
Salz  
50 g Rohrzucker  
0,25 dl Reissessig  
½ Schalotte  
1Msp. Ingwer

Alle Zutaten ausser dem Essig in eine Pfanne geben und 15 Minuten köcheln lassen. Den Essig langsam begeben und das Ganze ca. ½ Stunde köcheln lassen. In ein Glas einmachen und auskühlen lassen. Bei Gebrauch frischen Koriander oder Kräuter untermischen.

## Couscous-Salat

200 ml Gemüsebouillon  
110 g Couscous (geröstet)  
1 Stange Zitronengras  
2 Scheiben Ingwer  
¼ EL indischer Curry  
25 g Rohrzucker  
220 g Ananas  
100 g Fenchel  
40 g geröstete Sonnenblumenkerne

Gemüsebouillon, Zitronengras, Ingwer, Curry, Rohrzucker aufkochen, danach zudecken und ziehen lassen. Gerösteten Couscous in die passierte Bouillon geben und ziehen lassen. Ananas würfeln. Fenchel fein schneiden. Beides kurz in der heissen Pfanne anschwanken. Alle Zutaten auskühlen lassen, vermengen und 1 EL gehackten Koriander dazugeben.

## Kürbismarinade

1 l Apfelsaft  
150 ml Apfelessig  
1 Anisstern  
2 Nelken  
2 Stück Zitronengras  
½ EL Senfkörner  
2 Scheiben Ingwer  
2–3 EL Honig

Alle Zutaten zusammen aufkochen und nach Belieben mit Kurkuma nachwürzen. Beliebiger geschnittener Kürbis einlegen und in ein Glas einmachen.

## Zwetschgen süssauer

5 kg Zwetschgen  
ca. 1,5 kg Zucker  
7 dl Weissessig  
5 dl Wasser  
Gewürznelken  
Zimtstangen

Zwetschgen waschen und mehrfach mit einer Nadel einstechen. Zucker in Weissessig und Wasser zusammen mit den Nelken und Zimtstangen aufkochen. Die kochende Lösung über die Früchte giessen, zudecken und einen Tag stehen lassen. Den Saft wieder aufkochen und über die Früchte giessen. Wieder stehen lassen. Am 3. Tag die Früchte mit dem Saft aufkochen. Abfüllen und erkalten lassen, Gefässe verschliessen.

## Grissini

200 g Mehl  
80 g Hartweizengriess  
7 g Salz  
1,5 dl Wasser  
10 g Hefe  
1 EL Malzpulver

Im Kitchen Aid alle Zutaten 10 Minuten kneten lassen und danach ½ Stunde kühl stellen. Den Teig in Grissinistreifen abstechen und lang ziehen. Im Backofen bei 160 Grad 10 Minuten backen.

## Italienische Vinaigrette

50 g Zwiebeln  
1,5 Knoblauchzehen  
1,5 dl Rotwein  
7 g Salz  
0,5 dl Sherry  
1,5 Sardellen  
10 g Kapern  
15 g Estragon  
48 g Salz  
20 g Pfeffer  
20 g Sellariesalz  
0,6 dl Öl  
4 dl Olivenöl  
3 dl Aceto Balsamico  
2 dl kräftige Bouillon  
3 EL Honig aufgelöst

Zwiebeln und Knoblauch kurz andünsten. Mit Rotwein und Sherry ablöschen. Sardellen, Kapern und Gewürze begeben und um 50% reduzieren. Passieren. Öl, Olivenöl, Balsamico, Fond und Honig mixen und langsam im Strahl unter obige Masse mischen.

## Beize für Fisch (1 kg)

30 g Zucker  
20 g Salz  
10 g Pökelsalz  
2 g Wacholder  
10 g Koriander  
2 g Pfeffer  
20 Senfkörner

Alles zusammen mörsern oder kurz in der Moulinette zerkleinern. Den Fisch damit würzen, mit den restlichen Zutaten belegen und mindestens 24 Stunden marinieren.

Zum Weiterspielen:

Petersilie  
Basilikum  
Dill  
Orange, Limette  
Knoblauch  
Olivenöl

# Short Cuts