

Viva Cuba! vom 19.10.2008



Sopa (Tomatensuppe mit Kartoffeln)
Arroz con pollo (Reis mit Poulet)
Papas rellenas (Gefüllte Kartoffelbällchen)
Tostones chatinos de plátano verde (Frittierte
Kochbananen)
Mojito-Torte

Sopa (Tomatensuppe mit Kartoffeln)

3-4 PORTIONEN

Zutaten

500 g Kartoffeln
1,5 l Wasser
700 g Tomaten
1 große Zwiebel
1 Esslöffel geschmolzene Butter oder Öl
5 Teelöffel Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen und weichkochen. 400 ml des Kartoffelwassers aufheben. Während die Kartoffeln kochen die Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden, die Hälfte der Zwiebel würfeln. Die Tomaten mit den Zwiebeln 15-20 Minuten kochen, dabei umrühren. Die andere Hälfte der Zwiebel würfeln und in Butter oder Öl kurz anbraten. Die Kartoffeln zusammen mit dem Wasser, in dem sie gekocht wurden durch ein Sieb pressen. Die Mischung zu den Zwiebeln geben und 2 bis 3 Minuten kochen lassen.

Die Masse ein weiteres Mal durch ein Sieb pressen oder mit dem Mixer vermischen, in einen Topf geben und 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Arroz con pollo

FÜR 8 PERSONEN

Zutaten

1 Poulet
2 Knoblauchzehen
2 EL Zitronensaft
1 Zwiebel
1 grüne Peperoni
2 EL Öl, 2 EL Tomatenmark
Salz, 2 Lorbeerblätter
1 TL Safran
2 L Bouillon
3 EL Weisswein, Sherry oder Bier
500 g Rundkornreis
150 g Erbsen
100 g eingelegte Peperoni (aus dem Glas)

Zubereitung

Das Poulet waschen und in Viertel schneiden. Knoblauch schälen und durchpressen, mit dem Zitronensaft mischen und auf das Poulet streichen. Zwiebel schälen, Peperoni waschen, halbieren und putzen. Beides fein hacken.

Öl in einem mittelgrossen Topf erhitzen und die Pouletstücke darin knusprig braun braten. Zwiebel, Peperoni, Tomatenmark, Salz, Lorbeerblätter, Safran, Bouillon und Weisswein hinzufügen und zum Kochen bringen. Den Reis unterrühren und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten garen, bis der Reis weich, aber nicht vollständig trocken ist. Erbsen unterrühren und sehr gut heiss werden lassen. Das Gericht mit eingelegter Peperoni garnieren.

TIPP: Dazu passen gebratene Kochbananen.

Papas rellenas

FÜR 6 – 8 PERSONEN

Zutaten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
200 g Hackfleisch
Salz
2 Eier
180 g Paniermehl
etwa 1 Liter Öl zum Frittieren

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und zugedeckt in Wasser weich kochen. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein hacken, den Knoblauch schälen und durchpressen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Hackfleisch dazugeben und braten, bis es nicht mehr rot ist, dann salzen.

Die gegarten Kartoffeln abtropfen und leicht ausdämpfen lassen, durch die Kartoffelpresse drücken und salzen. 2-3 Esslöffel Kartoffelpüree auf der Hand ausbreiten, mit 1 – 2 Teelöffeln Hackfleisch belegen und darüber schliessen, so dass Klösse von 6 – 7 cm Durchmesser entstehen.

Die Eier in einem Teller leicht verquirlen. Die Klösse erst im Ei, dann im Paniermehl wälzen. Öl zum Frittieren in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelklösse darin portionsweise goldgelb und knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit Reis, Bohnen und Salat servieren.

Tostones chatinos de plàtano verde

FÜR 6 – 8 PERSONEN

Zutaten

3 grüne Kochbananen
etwa 750 g Öl zum Frittieren
Salz

Zubereitung

Bananen schälen und in 2 cm grosse Stücke schneiden. Schneidet man die Banane in dicke Stücke, bleibt der Fruchtgeschmack erhalten.

In einer Pfanne mit kaltem Öl mischen, warm werden lassen und leicht braten. Aus dem Öl heben und gut abtropfen lassen. Bananen mit einem Stück Papier belegen und gut zusammen pressen, ein zweites Mal frittieren und erneut abtropfen lassen. Mit Salz bestreuen.

Mojito-Torte

FÜR 1 TORTE

Zutaten

5 Eier
400 g Rohrzucker
150 g Mehl
50 g Maizena
1 TL Backpulver
700 ml Rahm
250 Ricotta
2 Minze, Bund
8 Limonen, unbehandelt
150 ml Havana Club (3 Jahre)
1 Rahmhalter
10 Gelatineblätter

Zubereitung

Für den Biskuitboden die Eier mit 150 g Rohrzucker 7-8 Minuten schaumig schlagen. Dann das mit Maizena und Backpulver vermischte Mehl unterziehen und die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Im auf 170-180°C vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten 30-35 Minuten backen. 5 Minuten Nachwärme. Während der gesamten Zeit den Backofen nicht öffnen, weil der Boden sonst zusammenfällt. Den ausgekühlten Boden in drei Schichten schneiden.

Für die Füllung 500 ml Rahm schlagen und den Frischkäse unterziehen. Von der entstielen Minze einige Blätter für die Dekoration zurückbehalten, die restlichen Blätter sehr fein wiegen oder in der Küchenmaschine fein häckseln (nicht zu Mus). Von 2-3 Limonen die Schale abreiben und zur Minze geben. Eine unversehrte Limone für die Dekoration beiseite legen, die restlichen 7 auspressen und den Saft mit 220 g Rohrzucker, der Minze und den Limonenschalen verquirlen. Nun unter die Sahne-Frischkäse-Mischung heben. Die Gelatine nach Vorschrift einweichen, auflösen und unter die Masse ziehen. Kühl stellen.

Über den untersten Biskuitboden einen Tortenring setzen und die Hälfte der Füllung, sobald sie fest zuwerden beginnt, darauf verteilen. Den zweiten Boden draufsetzen und mit 75 ml Havana Club beträufeln. Den Rest der Masse darauf verteilen und mit dem letzten Boden abdecken. Kühl stellen, bis die Füllung fest ist.

Die verbliebene Sahne mit dem Rahmhalter schlagen. Den Tortenring entfernen, den restlichen Havana Club (erst jetzt) auf den obersten Boden träufeln und die Torte rundum mit der Schlagsahne relativ dünn bestreichen. Mit Minzeblättern und Limonen-Schnitzen verzieren. Kühl stellen. Erst unmittelbar vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und den restlichen Rohrzucker(30 g) über die Torte streuen.