

WÜRZSAUCEN
MARINADEN & SALATSAUCEN

KALTGERÜHRTER MOJITO

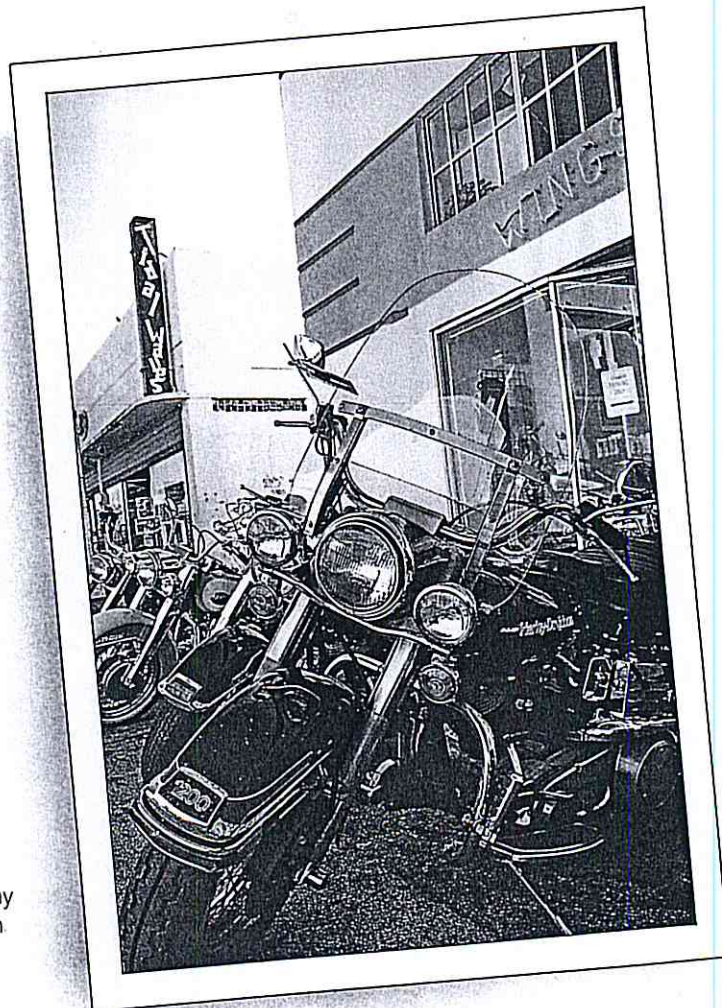
In Kuba wird traditionell zu jeder Mahlzeit diese vielseitige Würzsaucen auf den Tisch gestellt. Was Ketchup für US-Amerikaner, das ist der Mojito für Kubaner – auch wenn er, wie in einer „Macho“-Kultur zu erwarten, natürlich viel feuriger ist... Man kann den Mojito als Marinade für Hähnchen- und Schweinefleischgerichte verwenden.

Er paßt zu jedem gegrillten Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten. Sehr gut zu tropischen Backofenchips (s. Seite 113) und Kassaven-Pommes-frites (s. Seite 110).

- 1 Liter frisch gepreßter Bitterorangensaft (ca. 20 Orangen)
- Frisch gepreßter Saft von 4 Limetten
- 450 ml Olivenöl
- 12 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 8 EL feingehackte Zwiebel

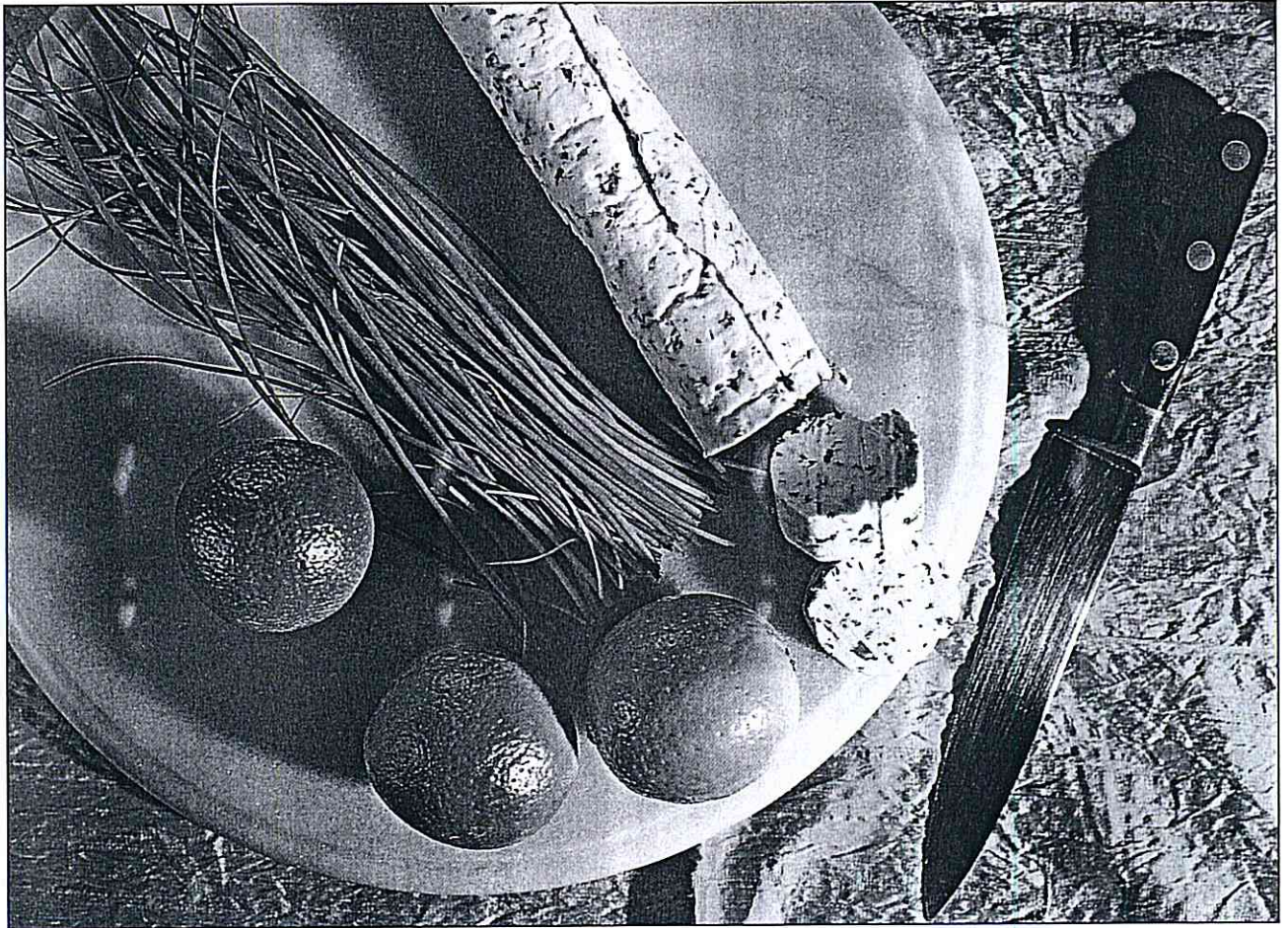
- 4 EL trockener Sherry
- 4 TL Salz
- 4 TL getrockneter Oregano
- 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1/4 Tasse frischer Ingwer, feingehackt

Bitterorangen- und Zitronensaft vermischen. Öl einrühren, dann Knoblauch, Zwiebel, Sherry, Salz, Oregano, Kreuzkümmel und Ingwer unterziehen. In Flasche oder Glas mit dicht schließendem Deckel füllen und vor Verwendung mind. 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen. Gekühlt etwa 2 Wochen haltbar.



RECHTS: Española Way
in der Nähe der South
Beach, Miami.

WÜRZSAUCEN
BUTTERMISCHUNGEN



LIMETTEN- SCHNITTLAUCHBUTTER

Zu Hähnchenbrust in Sahnesauce (s. Seite 97), Kalb- oder Schweinefleisch, Meeresfrüchten und Fisch.

- 225 g weiche Butter
- 7 EL frische Schnittlauchröllchen
- 2 EL TK-Limettensaftkonzentrat
- 1 EL frischer Thymian, gehackt, oder $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Thymian

„GERÄUCHERTE“ ANANASBUTTER

Als Dip zu gegrilltem Hummer, als Flocken über Scampi oder Jakobsmuscheln.

- 225 g weiche Butter
- 100 g Ananas (Dose), abgetropft und feingehackt
- 1 TL Rauchsatz

RECHTS:
„GERÄUCHERTE“ ANANASBUTTER

FRUCHTIGER CRABMEAT-SALAT



Für diesen Salat kann man ohne weiteres auch Surimi verwenden, da dieser aus Weißfisch gepresste Krebsfleischersatz in kalten Gerichten wie diesem dem teuren echten Crabmeat sehr nahe kommt. Wenn Sie natürlich das echte Crabmeat lieber mögen, lassen Sie sich nicht davon abhalten.

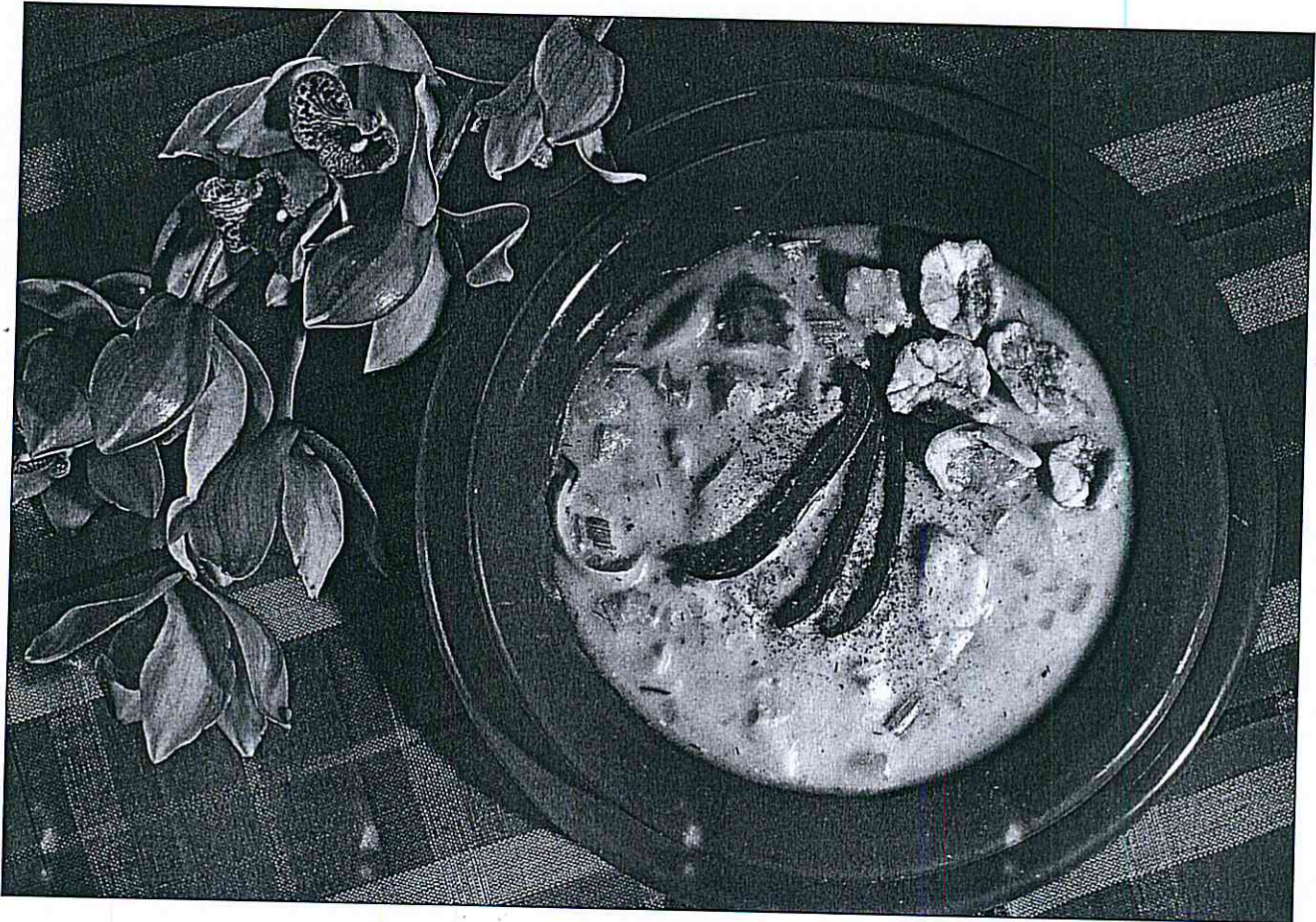
Wenn Sie frische Ananas nehmen, schneiden Sie sie längs durch den Blattansatz in Viertel, trennen das Fruchtfleisch heraus, entfernen den harten Kern und verwenden die Schalen als „Ananas-Schiffchen“.

4 Portionen

- 1 große frische Ananas oder eine 450-g-Dose ungesüßte Ananasstücke, abgetropft
- 950 g Crabmeat, in Stücke zerteilt, oder Surimi
- 1 große Mango, geschält und gewürfelt
- 225 g ausgestochene Kugeln Charentais-Melone
- 2 Tassen kernlose Weintrauben
- evtl. Joghurt oder saure Sahne als Sauce

Ananas, Crabmeat bzw. Surimi, Mango, Melonenkugeln und Weintrauben mischen. In die Ananas-Schiffchen oder eine Glasschüssel füllen und bis zum Servieren kalt stellen. Nach Belieben Joghurt oder saure Sahne dazu reichen.

HUMMERCREMESUPPE MIT SHERRY



Für diese feine, samtige Suppe verwende ich oft See-teufel, der dem teuren Hummer bei diesem Rezept sehr ähnlich wird. Im Prinzip kann man jeden fest-fleischigen Fisch wie Blaurückenlachs, Red Snapper, Ziegelbarsch, Steinbeißer oder Kabeljau verwenden. Reichen Sie zu dieser Suppe einen grünen Salat und knuspriges Brot.

4-6 Portionen

- 3 EL Butter
- 10-12 Stangen Stauden-sellerie, gehackt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1/4 TL getrockneter Thymian
- 1/2 TL Chilischoten, zerbröselt
- 1 EL frische Zitronenzesten
- 3 EL Mehl
- 250 ml Hühnerbrühe
- 250 ml Milch
- 2 EL trockener Sherry
- 450 g Hummerfleisch o.a.
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben
- 1 EL rote Paprikastreifen zum Garnieren
- Prise Paprikapulver zum Garnieren

In einem großen Topf die Butter schmelzen. Sellerie, Zwiebel, Thymian, Chili und Zitronenzesten zugeben. Gemüse ca. 20 Minuten weichkochen, ab und zu umrühren. Das Mehl einrühren, dann allmählich Brühe und Milch angießen. Abgedeckt 5-10 Minuten köcheln lassen, bis die Masse andickt und Blasen wirft, dabei ab und zu umrühren. Hummer bzw. Fisch zugeben; abgedeckt ca. 5 Minuten garen. Mit Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Paprikastreifen und -pulver garniert servieren.

WÜRZSAUCEN
SALSAS, RELISHES & DIPS

MIA-MEX-SALSA MIT KARAMBOLE UND SCHWARZEN BOHNEN



Paßt zu gegrilltem Fisch und Geflügel, vor allem zu Backhähnchen in Limettenmarinade (Seite 94).

- 1 Dose (225 g) schwarze Bohnen, abgetropft
- 75 g Maiskörner, frisch, TK-Ware oder Konserve, abgetropft
- 225 g reife Tomaten, gehackt
- 4 Lauchzwiebeln, geputzt und gehackt
- 1/2 grüne Paprikaschote, entkernt und feingewürfelt
- 1/2 rote Paprikaschote, entkernt und feingewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- 125 ml Rotweinessig
- Chilisauce, nach Belieben
- Worcestershiresauce, nach Belieben
- Gemahlener Kreuzkümmel nach Belieben
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben
- 1 Karambole, die Hälfte davon quer in feine Scheiben geschnitten, die andere Hälfte gewürfelt

Die Bohnen mit Mais, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Olivenöl und Essig mischen und mit der Chilisauce, Worcestershiresauce, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Die gewürfelte Karambole unterheben, die Scheiben oben darauflegen. Mindestens 3 Stunden abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Gut gekühlt servieren.

INGWER-BASMATIREIS



Verwenden Sie für dieses Rezept den besten Reis, den Sie bekommen können, dann gewinnt das Gericht eine sahnige Konsistenz wie ein Risotto. Wenn Sie Reste von Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten hineingeben, wie ich es gern tue, haben Sie im Nu eine vollwertige Mahlzeit.

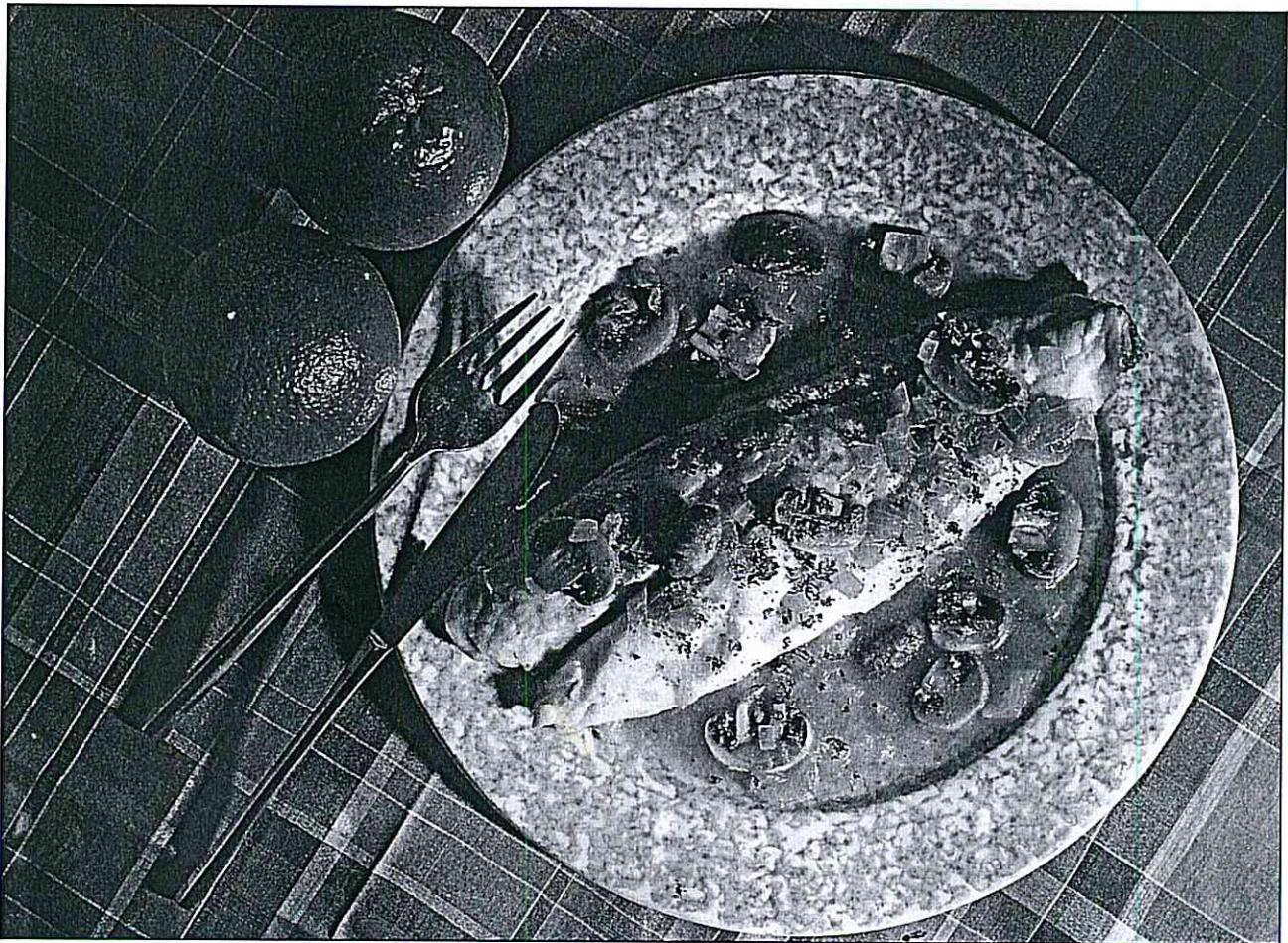
4 Portionen

- 225 g Basmatireis
- 1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL „geräucherte“ Ananasbutter (s. Seite 46), normale Butter oder Margarine
- 250 ml Wasser
- 1 TL frischer Ingwer, gerieben

Den Reis mehrmals unter kaltem Wasser abspülen, bis das Wasser klar ist, dann abtropfen lassen. In einem mittelgroßen Topf den Kreuzkümmel in der Butter etwa 30 Sekunden anbraten. Reis, Wasser und Ingwer hinzufügen. Zum Kochen bringen, dann abgedeckt bei sehr schwacher Hitze 12 Minuten ziehen lassen, dabei den Deckel geschlossen lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und abgedeckt mindestens 5, besser 20 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren den Reis mit einer Gabel etwas lösen.

RED SNAPPER MIT ORANGENSAUCE



Auch der Red Snapper ist einer der besten Speisefische Floridas. Sollten Sie keinen bekommen, nehmen Sie einen anderen festfleischigen Weißfisch. Dieses Rezept ist eher klassisch, es wird durch das Zitrusaroma jedoch ganz aktuell. Reichen Sie dazu Ingwer-Basmatireis (s. Seite 118) und Passionsfrucht-Schale (s. Seite 70).

4 Portionen

- 1 EL Olivenöl
- 2 Schalotten, feingehackt, oder das Weiße von 4 Lauchzwiebeln, geputzt und in feine Streifen geschnitten
- 225 g frische Pilze, geputzt und blättrig geschnitten
- 125 ml frisch gepresster Orangensaft
- 125 ml Fischfond
- 1/2 TL Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Filets von Red Snapper, Flußbarsch, Steinbutt oder Seesunge, je etwa 100 g
- 3 gehäufte EL frische Petersilie, gehackt

In einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur das Öl erhitzen. Die Schalotten darin etwa 1 Minute braten. Die Pilze zugeben und in einer weiteren Minute anbraten. Fond und Saft angießen und aufkochen. Abgedeckt auf kleiner Flamme 5–7 Minuten dünsten, bis die Pilze weich sind. Ohne Deckel aufkochen und rund 5 Minuten lang leicht eindicken lassen. Mit der halben Menge Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fischfilets auf die Pilze legen, mit dem restlichen Salz und Pfeffer würzen. Die Temperatur herunterschalten und die Filets abgedeckt dämpfen, bis sie gerade eben nicht mehr glasig sind bzw. man das Fleisch mit einer Messerspitze leicht auseinanderziehen kann. Insgesamt dauert das 6–8 Minuten. (Sie können den Fisch auch bei 180 °C für 15 Minuten im Ofen backen.) Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

HÄHNCHEN MIT PECANKRUSTE

Etwas mehr Farbe bekommt dieses Gericht, wenn Sie dazu Süßkartoffeln oder Jamswurzeln und einen dekorativen rosa Krautsalat (s. Seite 68) reichen. Garnieren Sie die Platte mit rosa Grapefruitfilets und ein paar frischen Minze- oder Basilikumblättern.

4 Portionen

- 500 ml Milch
- 4 TL Cayennepfeffer
- 4 Hähnchenbrustfilets, gehäutet, pariert, ohne Sehnen
- 1 TL Salz
- 2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 450 g Maismehl
- 4 Eiweiß, verquirlt
- 225 g Pecannüsse, grobgehackt
- 4 EL geklärte Butter (s. Seite 91)
- 4 EL Maiskeimöl
- evtl. rosa Grapefruitspalten zum Garnieren
- evtl. frische Basilikum- oder Minzeblätter zum Garnieren

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Milch mit Cayennepfeffer verquirlen. Die Hähnchenfilets zwischen zwei Blättern Pergamentpapier leicht flachklopfen und 10 Minuten in der Milch marinieren.

Das Maismehl mit Salz und Pfeffer mischen. Das Hähnchenfleisch aus der Milch nehmen und darin wälzen, so daß es vollständig damit überzogen ist. Die Filets in das Eiweiß tauchen und in den Pecannüssen wälzen. In einer großen Pfanne die Butter zerlassen und das Öl dazugeben. Die Hähnchenfilets in das heiße Fett geben und rasch in ca. 2½ Minuten von beiden Seiten anbräunen. In eine feuerfeste Form legen und 6–7 Minuten im Backofen fertigbacken. Mit Grapefruitspalten und Blättchen garnieren und sofort servieren.



BACKHÄHNCHEN IN LIMETTENMARINADE

Die Beilagen zu diesem pikanten Hähnchengericht müssen sich dagegen durchsetzen können. Reichen Sie dazu Mia-Mex-Salsa mit Karambole und schwarzen Bohnen (s. Seite 27), schwarze Bohnensuppe (s. Seite 78) oder pürierte schwarze Bohnen (s. Seite 31). Dazu paßt gedämpfter polierter Reis und rosa Krautsalat (s. Seite 68), garniert mit frischen Schnittlauchröllchen.

4 Portionen

- 1 Hähnchen, zerlegt
- 4 frische Thymianzweige
- 1 Lorbeerblatt
- 140 g kaltgerührter Mojito (s. Seite 40)
- 2 EL Limetten-Schnittlauchbutter (s. Seite 46), normale Butter oder Margarine
- 50 g Mehl
- 1 TL Salz
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- evtl. frische Schnittlauchröllchen zum Garnieren

Thymian und Lorbeerblatt in den Mojito geben. Das Hähnchen darin 2 Stunden oder besser über Nacht marinieren.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und einen Bräter einfetten. Die Marinade abgießen und weggeschütten. Die restliche Limetten-Schnittlauchbutter, normale Butter oder Margarine zerlassen. Mehl, Salz und Pfeffer mischen. Die Hähnchenteile in der Mehlmischung wälzen und überschüssiges Mehl abschütteln. Die Stücke in den Bräter geben und in den Ofen stellen. Mit der geschmolzenen Butter begießen und in 50–55 Minuten knusprig braun backen.

RECHTS:
BACKHÄHNCHEN IN LIMETTENMARINADE

BOLICHE (KUBANISCHER SCHMORBRATEN)

Wenn es eine Gourmet-Version dieses Gerichtes gibt, dann ist es diese. Ich habe vorher verschiedene andere Rezepte ausprobiert, doch nur bei dieser Variante, die ich vor allem mit der Sesamkruste ein bißchen im neuen kubanischen Stil aufpoliert habe, bleibt der Saft wirklich im Fleisch. Servieren Sie dazu geknorfeltes Kartoffelpüree, dicke Bohnen in warmer Zitrus-Pilz-Salsa (s. Seite 30) und hinterher evtl. eine katalanische Crème brûlée (s. Seite 121).

4-6 Portionen

- 1,3 kg Hochrippe oder Zungenstück
- ca. 300 g kaltgerührter Mojito (s. Seite 40)
- 2 EL Sesamöl
- 100-175 g chorizo-Würste ohne Pelle, gehackt
- 4 EL geräucherter Schinken, feingewürfelt
- 2 EL gefüllte grüne Oliven, gehackt
- 3 Knoblauchzehen, feingehackt
- 1/2 Gemüsezwiebel, gehackt
- 1/4 grüne Paprikaschote, entkernt und gehackt
- 1/4 rote Paprikaschote, entkernt und gehackt
- 4 gestrichene EL Sesamsaat
- 1 1/2 EL Paniermehl
- 1 TL Salz
- 100 g Tomatenstücke, aus der Dose
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Kartoffeln, gewaschen und geviertelt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Belieben

Hat das Bratenstück eine natürliche Öffnung in der Mitte, erweitern Sie diese einfach mit einem scharfen Messer für die Füllung. Andernfalls können Sie auch in Längsrichtung eine Art Tasche in die Mitte des Bratenstücks schneiden. Das Fleisch mit 275 g

Mojito übergießen und abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen, dabei mehrfach wenden.

Den Braten aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trockentupfen. In einem großen Bräter bei mittlerer Hitze 1 EL Sesamöl erhitzen und darin das Fleisch von allen Seiten anbraten. Auf eine Platte legen und abkühlen lassen.

In einer Schüssel chorizo-Stücke, Schinken, Oliven, Knoblauch, Zwiebel und Paprika für die Füllung mischen. Sobald der Braten so weit abgekühlt ist, daß Sie ihn anfassen können, reiben Sie ihn mit 1 EL Sesamöl ein und wälzen ihn in einer Mischung aus Sesamsaat, Brotkrumen und 1 TL Salz. Den Braten füllen und die Öffnung mit Zahnstochern verschließen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 160 °C vorheizen. Das Fleisch wieder in den Bräter legen und abgedeckt etwa 2 Stunden braten. Nach 30 Minuten die Tomatenstücke, den Mojito und das Lorbeerblatt auf den Boden des Bräters geben. Abgedeckt weitergaren, bis das Fleisch weich ist, dabei hin und wieder mit dem Bratensatz begießen. Wenn Sie Kartoffeln zum Boliche servieren möchten, geben Sie sie 40 Minuten vor dem Ende der Garzeit dazu.

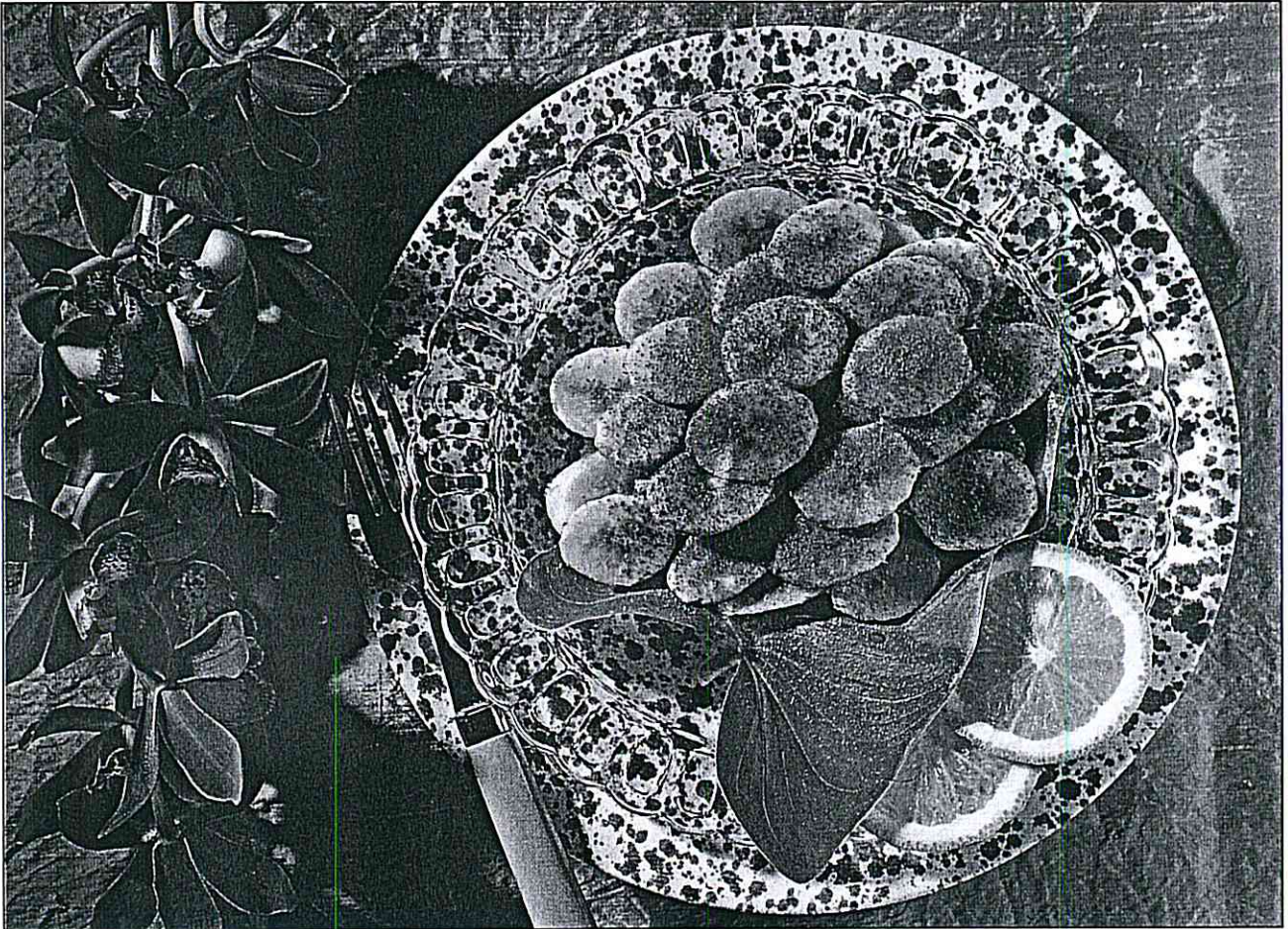
Das Lorbeerblatt herausnehmen. Den Braten (und evtl. die Kartoffeln) herausnehmen. Den Bratensatz und die Tomatenstücke mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Sauciere füllen und separat zum aufgeschnittenen Schmorbraten servieren.



RECHTS: Eine leuchtend rote Bougainvillea vor einem herrlich altmodischen weißen Lattenzaun.

DESSERTS

RUM-BANANEN



Die Zubereitung dieses Gerichts ist absolut kinderleicht.

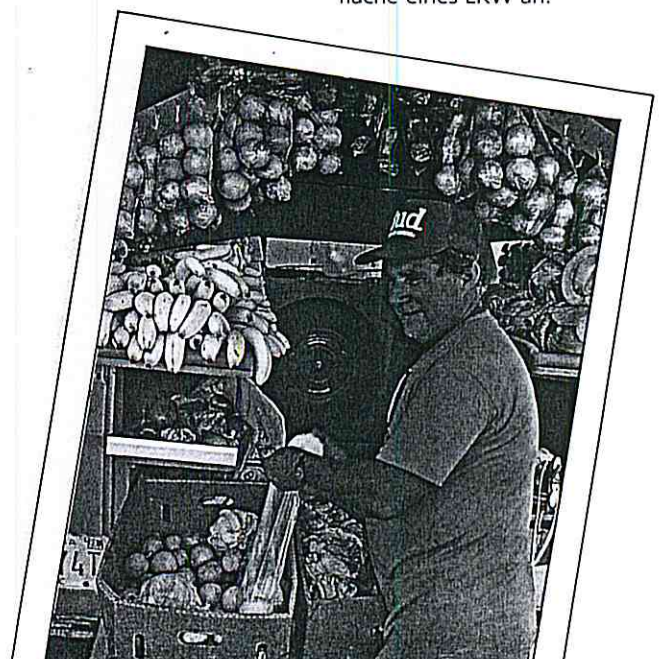
4 Portionen

- 2-4 reife Bananen, quer in Scheiben geschnitten
- 4 EL Rum
- 2 EL Zucker
- 2 TL Zimt
- 1/4 TL geriebene Muskatnuß
- frische Orangenscheiben zum Garnieren
- Bananenblätter, in Streifen geschnitten, zum Anrichten

Die Bananenscheiben in eine Schüssel geben. Mit dem Rum übergießen und Zucker und Gewürze dazugeben. Etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Bananenblätter auf den Boden einer Glasschüssel legen, um dem Gericht Farbe zu geben. Die Bananenscheiben daraufschichten und mit den Orangenscheiben garnieren.

UNTEN: Der „mobile Marktstand“ bietet frisches Obst direkt von der Ladefläche eines LKW an.



DESSERTS

CHURROS

Amerikaner kubanischer Herkunft bieten diese mit Anis gewürzten Kringel an jeder Ecke in Miami an. Probieren Sie diese einfache Version einmal als Nachtisch, Sonntagsfrühstück oder als Snack.

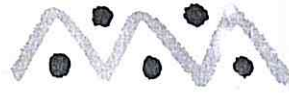
4 Portionen

- 3 EL Zucker zum Bestäuben
- 1 TL gemahlener Anis oder, wenn Sie es lieber mögen, Zimt
- Pflanzenöl zum Fritieren
- backfertige Brötchen (225-g-Packung)

Zucker und Anis bzw. Zimt in eine feste Papiertüte oder eine Plastiktüte füllen, mit der Hand verschlossen halten und schütteln.

Einen großen Topf oder eine hohe Bratpfanne 5 cm hoch mit Öl füllen und auf 200 °C erhitzen oder das Öl in einer Friteuse nach Vorschrift heiß machen.

Zupfen Sie jedes Brötchen in 4 Teile, und lassen Sie jeweils ein Stück mit einer langen Grillzange ins heiße Öl gleiten. Mit der Zange oder einem Schaumlöffel wenden, bis der Churro rundum braun ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, in die Tüte mit dem Zucker geben und schütteln, damit sich ein Überzug bildet. Sofort servieren.



CREME CAFÉ CON LECHE

Diese Creme ist der Renner im „Palm Grill“ von Key West, vielleicht weil sie gleichermaßen die Liebe der Amerikaner kubanischer Herkunft zu ihrem Milchkaffee – café con leche – und ihre Vorliebe für Cremes befriedigt.

4 Portionen

- 4 EL Speisestärke
- 750 ml Milch
- 250 ml flüssige Schlagsahne
- 2 1/2 EL lösliches Kaffee-pulver
- 225 g Zucker
- 2 Eier
- Schlagsahne und Mokkabohnen zum Garnieren

Die Speisestärke mit 250 ml Milch glattrühren. Die übrigen Zutaten bis auf die Eier und die Garnitur ins Wasserbad geben und die Milchmischung zugeben. Bei mittlerer Hitze rühren, bis die Masse dick wird. Abgedeckt 10 Minuten köcheln lassen.

Die Eier schaumig schlagen. Nach und nach 250 ml der heißen Kaffeemischung zu den Eiern geben, dabei ständigiterrühren. Diese Eiermischung zur restlichen Kaffeemischung ins Wasserbad gießen und gründlich umrühren. Abgedeckt 2 Minuten köcheln lassen. Schüssel aus dem Wasser nehmen und die Creme in Milchkaffeetassen füllen. Mit Klarsichtfolie abdecken, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Die erkaltete Creme mit frischer Schlagsahne und je einer Mokkabohne garnieren.

RECHTS:
CREME CAFÉ CON LECHE