

— Adim

x 7

ARIZONA

TEQUILA SUNRISE

Tequila Sunrise

Dieser Drink, der durch den gleichnamigen Song der »Eagles« unsterblich geworden ist, hat die Farben eines Sonnenaufgangs im Südwesten. Dem Tequila, aus der mexikanischen Agave gewonnen, wird nachgesagt, daß er auch Vitamine enthalte. Servieren Sie Tequila Sunrise als morgendlichen Muntermacher zu Ihrem nächsten Brunch.

360 ml Tequila
360 ml Orangensaft
180 ml Soda
3 EL Grenadine
6 Orangenscheiben

Jeweils 60 ml Tequila in 6 hohe Gläser gießen, dreiviertelhoch mit zerstoßenem Eis füllen, jeweils 60 ml Orangensaft und 2 Eßlöffel Soda hineingeben und umrühren. In jedes Glas $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Grenadine geben, jedoch nicht umrühren. Mit einer Orangenscheibe garnieren und sofort servieren.

Ergibt 6 Drinks

x 4

SONORA-WÜSTE

TOMATILLO SOUP

Tomatillo-Suppe

Tomatillo-Suppe schmeckt heiß ebensogut wie kalt, so daß man sie zu jeder Jahreszeit essen kann. Tomatillos (grüne Tomaten in einer papierartigen Hülle) sind bei uns meist nur in Dosen in Spezialgeschäften (siehe Bezugsquellen) erhältlich. Frisch können sie bis zu 1 Monat in einer Papiertüte im Kühlschrank aufbewahrt werden.

- 3 EL Olivenöl
- 3 Schalotten, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 500 g *tomatillos* (etwa 8 Stück), Hüllen entfernt und in Würfel geschnitten
- 3 *Anaheim*-Chilischoten, geröstet, enthäutet, Samen und Scheidewände entfernt und in Würfel geschnitten (siehe Glossar)
- 1,5 l Hühnerbrühe (siehe Glossar)
- 1 *jalapeño*-Chilischote, Samen entfernt und fein gehackt
- 2 EL frisch gepreßter Limonensaft
- 2 EL feingehacktes Koriandergrün
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Saure Sahne, mit Schlagsahne verrührt, und Korianderblätter

Das Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Schalotten und Knoblauch in etwa 4–5 Minuten weich schwitzen. *Tomatillos*, *Anaheim*-Chillies und Hühnerbrühe zugeben, aufkochen, die Hitze reduzieren und die Suppe 10–15 Minuten köcheln lassen, bis die *tomatillos* weich sind. In einen Mixer geben, *jalapeño*-Chilischote, Limonensaft und das Koriandergrün zugeben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in 6 Schüsseln verteilen, mit etwas saurer Sahne beträufeln und mit Korianderblättern garnieren. Man kann die Tomatillo-Suppe auch über Nacht in den Kühlschrank stellen und kalt servieren.

Für 6 Personen

SEDONA, ARIZONA

SALAD DE MEXICO

Mexikanischer Salat

Aromen, Struktur und Geschmack dieses erfrischenden, bunten Salats sind typisch für die Küche des amerikanischen Südwestens. Frische nopales (Kaktussprossen) sind bei uns kaum erhältlich. Man bekommt sie jedoch in Gläsern oder Dosen in Spezialgeschäften.

- 200 g *nopales* (siehe Glossar), in feine Streifen geschnitten
(Dosenware gründlich abspülen und abtropfen lassen)
- 200 g *jicama* (Yamsbohne), in feine Streifen geschnitten
- 1 kleine rote Paprikaschote, geröstet, enthäutet, Samen und Scheidewände entfernt und in feine Streifen geschnitten
(siehe Glossar)
- 2 Navel-Orangen, geschält und filetiert
- 1 TL feingehackte *jalapeño*-Chilischote
- 1 EL feingehacktes Koriandergrün
- 1 EL frisch gepresster Orangensaft
- 1 EL Avocado- oder Maiskeimöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Nopales, jicama, rote Paprikaschote, Orangenspalten, jalapeño und Koriandergrün in einer Glas- oder Porzellanschüssel vermengen. Orangensaft und Öl in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen aufschlagen, unter den Salat heben. Salzen, pfeffern und zimmerwarm servieren.

Für 6 Personen

TUCSON, ARIZONA

TANGERINE, JÍCAMA AND GREEN SALAD

Salat aus Tangerinen, Yamsbohne und Blattsalaten

Jícama oder Yamsbohne, auch Mexikanische Kartoffel genannt, ist eine große hellbraune Knollenfrucht, die das Aussehen einer Kartoffel und die Struktur von Wasserkastanien hat. Geschält und in feine Streifen geschnitten, schmeckt sie roh gut in Salaten, oder man reicht sie mit einem pikanten Dip als Appetitanreger. Aber auch gekocht bleibt sie knackig und mundet köstlich.

DRESSING

60 ml Rotweinessig
3 EL Honig
1 gehäufte TL *chili powder* (siehe Glossar)
1/2 TL Anissamen, zerstoßen
1/4 TL Cayennepfeffer
100 ml Maiskeimöl
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

SALAT

1 kleiner Kopf Römischer Salat
1 Kopf Endiviensalat, äußere Blätter entfernt
1 kleiner Kopf Lollo Rosso, ersatzweise ein anderer rotblättriger Salat
4 Tangerinen oder kleine Orangen, geschält und filetiert
1 Avocado, geschält, ohne Kern in 1 cm große Würfel geschnitten
185 g grobgeraspelte *jícama* (Yamsbohne, siehe Glossar)
2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt

Für das Dressing Essig, Honig, *chili powder*, Anissamen und Cayennepfeffer in einer mittelgroßen Schüssel miteinander verrühren. Das Öl in dünnem Strahl zugeben und mit einem Schneebesen einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat putzen, waschen, trockenschleudern, in mundgerechte Stücke zupfen und in eine große Schüssel geben. Mit den übrigen Salatzutaten vermischen und mit dem Dressing überziehen. Nochmals alles gut miteinander vermengen.

Für 6 Personen

x 6

SAN ANTONIO, TEXAS

LIME-TEQUILA GRILLED CHICKEN

Marinierte, gegrillte Hühnerbrust

Dieses Hauptgericht, das einfach zuzubereiten, cholesterin- und kalorienarm ist, läßt sich durch verschiedene salsas und Saucen variieren.

MARINADE

160 ml Olivenöl

125 ml frisch gepreßter Limonensaft

1 jalapeño-Chilischote, Samen entfernt und fein gehackt

60 ml Tequila

2 EL Triple Sec

10 g feingehacktes Koriandergrün

6 Hühnerbrusthälften, ohne Haut und Knochen

Grüne Chili-Salsa (Rezept siehe Seite 199), Kürbiskern-Salsa

(Rezept siehe Seite 201) oder rote Paprikasauce

(Rezept siehe Seite 190)

Alle Zutaten für die Marinade miteinander verrühren. Das Hühnerfleisch in eine flache Form, die nicht aus Aluminium sein sollte, legen und mit der Marinade übergießen. Zugedeckt etwa 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, zwischendurch einige Male wenden.

Die Glut eines Holzkohlenfeuers vorbereiten oder einen Grill vorheizen. Das Fleisch 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

Das Fleisch auf jeder Seite etwa 4 Minuten grillen. Mit einer salsa servieren.

Für 6 Personen

x 4

TEXAS HILL COUNTRY

BARBECUED SPARERIBS

Gegrillte Spareribs

In Texas grillt man alle möglichen Stücke Fleisch, sogar ganze Zickeln und Kalbsköpfe landen auf dem Grill. Rind- und Schweinefleisch sowie Spareribs vom Wild sind allerdings bei den Texanern am beliebtesten. Man sollte das Fleisch bei nicht zu starker Hitze grillen und nicht zu früh mit der Sauce überziehen, damit der Zucker nicht verbrennt und schwarz wird.

SAUCE

- 2 EL Pflanzenöl
- 150 g feingehackte Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 jalapeño-Chilischoten, Samen entfernt und fein gehackt
- 250 ml Tomatensauce (pürierte Tomaten)
- 125 ml Apfelessig
- 2 TL Paprikapulver
- 1 EL Senfpulver
- 2 EL brauner Zucker
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

2 kg Spareribs (Rind, Schwein, Wild oder Elch)

Für die Sauce das Öl in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und jalapeños hineingeben und die Zwiebeln in 3-5 Minuten glasig schwitzen. Die Mischung im Mixer pürieren und wieder in den Topf geben. Die restlichen Zutaten für die Sauce ebenfalls in den Topf geben, bei hoher Temperatur aufkochen, die Hitze reduzieren und zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Die Glut eines Holzkohlengrills vorbereiten oder den Ofen auf 165 °C vorheizen. Die Spareribs im Abstand von 10-15 cm von der Glut 30-45 Minuten grillen, bis sie eine braune Farbe angenommen haben. Mit der Sauce bestreichen und weitere 30 Minuten grillen, dabei alle 10 Minuten mit der Sauce bestreichen.

Oder man gibt die Spareribs in eine Bratenpfanne und gart sie 45 Minuten im vorgeheizten Ofen. Nach 45 Minuten das Fett aus der Bratenpfanne abschöpfen, die Temperatur auf 190 °C hochschalten, das Fleisch mit der Sauce überziehen, für weitere 30 Minuten in den Ofen schieben und ebenfalls alle 10 Minuten mit der Sauce bestreichen. Die Spareribs in einzelne Rippen zerteilen und auftragen.

Für 6 Personen

x 10

TEXAS

SPICY FLANK STEAK

Pikant mariniertes, gegrilltes Rindfleisch

Die im folgenden Rezept verwendete Marinade eignet sich auch zum Einlegen anderer Fleischstücke von Rind oder Lamm. Je länger man das Fleisch einlegt, um so würziger wird es. Bei Zimmertemperatur zieht es schneller durch als im Kühlschrank.

MARINADE

60 ml Olivenöl
10 g feingehacktes Koriandergrün
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 TL Salz
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Koriander
1 TL Cayennepfeffer
1 TL frisch gemahlener Pfeffer
750 g Rindfleisch aus der Keule

Alle Zutaten für die Marinade miteinander verrühren und das Fleisch rundum damit bestreichen. Mindestens 30 Minuten oder bis zu 2 Stunden bei Zimmertemperatur oder zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Das Fleisch über der heißen Holzkohलगlut oder unter dem vorgeheizten Grill auf jeder Seite 5 Minuten grillen. Quer zur Faser aufschneiden und heiß auftragen.

Für 6 Personen

MOLE

Mole

Das Wort mole stammt aus der Azteken-Sprache und bedeutet »Mischung«. Gewöhnlich wird mit mole eine gehaltvolle Sauce, die Chilischoten enthält, bezeichnet. Es gibt unzählige unterschiedliche Arten von mole, die jedoch eines gemeinsam haben: Sie sind alle arbeitsaufwendig und zeitraubend zuzubereiten. Truthahn, Huhn oder Fleisch werden für besondere Zubereitungen langsam in mole gegart. Man kann die Sauce auch zu gegrilltem Geflügel oder Fleisch reichen. RoxSand Scoccos, Besitzerin und Küchenchefin des »Rox-Sand Restaurant« in Phoenix, Arizona, verrät uns ihr mole-Rezept. Sie serviert die Sauce zu gegrillter Schweinelende, aber auch zu Ente, Huhn oder Truthahn schmeckt sie ausgezeichnet.

- 6 ancho-Chilischoten, gründlich gewaschen
- 4 EL Schmalz
- 45 g Sesamsamen
- 4 Mais-Tortillas von 15 cm Durchmesser, in 12 mm breite Streifen geschnitten
- 150 g feingehackte Zwiebeln
- 185 g gehackte Tomaten ohne Samen
- 20 g gehacktes Koriandergrün
- 1 Lorbeerblatt, zerkleinert
- ½ TL gemahlener Zimt
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ½ TL Salz
- ¼ TL gemahlene Nelken
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL Cayennepfeffer
- ½ TL Oregano
- 125 g zartbittere Schokolade, zerkleinert
- 875 ml Hühnerbrühe (siehe Glossar)
- 75 g Cashewnüsse, geröstet und gehackt (siehe Glossar)

Die Chillies mit heißem Wasser bedecken und 30 Minuten darin einweichen. Vom Einweichwasser 80 ml abnehmen und beiseite stellen. Von den Chilischoten Stiele und Samen entfernen.

In einer mittelgroßen Pfanne 1 Eßlöffel Schmalz bei mittlerer Temperatur zerlassen. Die Chillies darin auf jeder Seite 30 Sekunden anschwitzen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Sesamsamen hineingeben und etwa 1 Minute unter ständigem Rühren leicht Farbe annehmen lassen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. 1 weiteren Eßlöffel Schmalz in der Pfanne zerlassen und die Tortilla-Streifen etwa 2 Minuten braten, bis sie weich sind.

Chilischoten, Sesamsamen, Tortilla-Streifen und 80 ml Einweichwasser in einen Mixer geben und zu einem glatten Püree verarbeiten. Beiseite stellen.

Die restlichen 2 Eßlöffel Schmalz in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur zerlassen und die Zwiebeln darin in etwa 3 Minuten glasig anschwitzen. Tomaten und Koriandergrün 2 Minuten mitdünsten. Mit Lorbeerblatt, Zimt, Pfeffer, Salz, Nelken, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und Oregano würzen und unter ständigem Rühren 2 Minuten weiterdünsten, damit sich die Aromen entfalten können. Die Schokolade unterrühren und in etwa 2 Minuten schmelzen lassen. Hühnerbrühe und Cashewnüsse zugeben und zum Kochen bringen. Das Chilipüree unterrühren, die Hitze reduzieren und die Masse ohne Deckel 15–20 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Die Mischung sollte leicht eingedickt sein, und die Aromen sollten sich verbunden haben. Mole mit gegrillter Schweinelende, Entenbrust, Huhn oder Truthahn servieren.

x 2

NEW MEXICO

GREEN CHILI SAUCE
Grüne Chilisauce

Die New-Mexico-Chilischote, eine milde, lange Sorte, gedeiht, wie ihr Name verrät, in diesem Landstrich besonders gut. Auch sie verfärbt sich im Herbst, wenn sie ausgereift ist, wie alle Chilischoten rot. Sie wurde erstmals um die Jahrhundertwende in Anaheim, Kalifornien, gezüchtet, ist aber schärfer als die eigentlichen Anaheim-Chillies. Diese Sauce schmeckt gut zu enchiladas, Garnelen, gegrilltem Geflügel, Fisch oder Fleisch. Mit frischer Minze statt Koriander paßt sie ausgezeichnet zu Lamm.

- 1 jalapeño-Chilischote, Samen entfernt und in Würfel geschnitten ✓
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt ✓
- 20 g gehackte Frühlingszwiebeln ✓
- 4 tomatillos, Hüllen entfernt und in Würfel geschnitten (siehe Glossar) ✓
- 375 ml Hühnerbrühe (siehe Glossar)
- 2 New-Mexico-green- oder Anaheim-Chilischoten, geröstet, enthäutet, Samen und Scheidewände entfernt und in Würfel geschnitten (siehe Glossar) ✓
- 10 g gehacktes Koriandergrün ✓
- 1 EL frisch gepreßter Limonensaft ✓
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL Crème double

Jalapeño-Chili, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, tomatillos und Hühnerbrühe in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Temperatur zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf 250 ml eingekocht ist. In einem Mixer oder in der Küchenmaschine mit Chillies, Koriandergrün und Limonensaft glattpürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crème double unterrühren und heiß servieren. Die Sauce läßt sich 1-2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Ergibt etwa 375 Milliliter

SÜDWESTEN

TACO SAUCE

Taco-Sauce

Zusammen mit Hühner- oder Rindfleischstreifen ist diese relativ milde und würzige Sauce eine gute Füllung für tacos, aber auch zu gegrilltem Fleisch, Geflügel und Hamburgers ist sie ein Genuß.

- 750 g reife Tomaten, geviertelt
- 1 EL Pflanzenöl
- 150 g feingehackte Zwiebeln ✓
- 2 große Knoblauchzehen, fein gehackt ✓
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel ✓
- 1 TL gemahlener Koriander ✓
- 1 EL Tomatenmark ✓
- 1 jalapeño-Chilischote, Samen entfernt und fein gehackt ✓
- 2 TL Zucker ✓
- 1 EL feingehacktes Koriandergrün ✓
- 2 TL Rotweinessig ✓
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer ✓

Die Tomaten im Mixer oder in der Küchenmaschine pürieren. Das Öl in einer großen Kasserolle bei mittlerer Temperatur erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin etwa 3 Minuten glasig anschwitzen. Mit Oregano, gemahlenem Kreuzkümmel und Koriander würzen und unter ständigem Rühren 2 Minuten weiter schwitzen lassen. Die restlichen Zutaten unterrühren, die Hitze reduzieren und die Sauce 15-20 Minuten köcheln lassen, bis sie eingedickt ist. Dabei gelegentlich umrühren. Abkühlen lassen und zugedeckt kalt stellen. Die Taco-Sauce läßt sich bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahren.

Ergibt etwa 500 Milliliter

x42

Louisiana

NEW ORLEANS BREAD PUDDING

New-Orleans-Brot pudding

Brot pudding gehört zu den Standardgerichten der amerikanischen Küche. Das folgende Rezept aus dem Lokal »Chez Helène« in New Orleans ist geradezu eine Offenbarung und sollte in keinem Buch über die regionale amerikanische Küche fehlen.

¹ 1 altbackenes Stangenweißbrot (250 – 300 g), in Stücke gebrochen
650 ml Milch
250 g weiche Butter
500 g Zucker
Etwa 400 ml Kondensmilch
2 EL frisch geriebene Muskatnuß
2 EL Vanille-Extrakt
160 g Rosinen (oder Sultaninen)
Rumcreme (Rezept rechts)

Den Backofen auf 180°C (Gasherd Stufe 2–3) vorheizen. Das Brot in einer Schüssel mit der Milch übergießen und 10 Minuten stehenlassen.

Die Butter und den Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Kondensmilch, geriebene Muskatnuß und Vanille-Extrakt darunterühren. Das eingeweichte Weißbrot und die Rosinen dazugeben und vermengen.

Die Mischung in eine 3–4 l fassende, hohe, ofenfeste Form füllen, auf ein Backblech geben und 1 Stunde backen. Mit einem Holzlöffel vorsichtig umrühren; eine weitere Stunde backen, bis der Pudding die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat. Noch warm mit Rumcreme servieren.

Für 8–10 Personen

RUMCREME

125 g weiche Butter
180 g Puderzucker
3 EL Rum

Butter und Zucker schaumig schlagen. Den Rum darunterühren. Zugedeckt kalt stellen. Mindestens 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Ergibt 2 große Tassen