

## REZEPT VON JANAINA

Sendung vom 05.11.2016

### **Casquinha de Siri (Brasilianisches Krabbenfleischgericht)**

\* \* \*

### **Crevetten im Kürbis mit Trockenreis**

\* \* \*

### **Passionsfrucht-Mousse**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: CASQUINHA DE SIRI (BRASILIANISCHES KRABBFLEISCHGERICHT)**

Alle Rezepte für 5 Personen.

1 kg Krabbenfleisch (entwässert, sofern aus der Dose)  
3 EL Olivenöl  
4 Tomaten, geschält, entkernt, gehackt  
¾ Tassen Kokosnussmilch  
2 EL gehackte Petersilie, gehackt  
2 EL Schnittlauch, gehackt  
2 EL Zwiebeln, gehackt  
Brotkrümel  
Salz  
Pfeffer  
Parmesan, gerieben  
4 grosse Schalen von Krabben- oder Kammuscheln  
1 Limette

Olivenöl erwärmen und Zwiebeln anbraten, bis sie weich sind. Krabbenfleisch dazu geben und für ca. 4 Minuten köcheln. Tomaten hinzu geben und nochmals für ca. 6 Minuten köcheln. Kokosmilch, Salz und Pfeffer dazu geben und während 4 Minuten weiter köcheln lassen.

Von der Hitze nehmen und nach Belieben Brotkrümel dazu geben, bis es die Konsistenz eines Kartoffelstocks hat. Dann wieder erwärmen und köcheln lassen. Petersilie und Schnittlauch dazu geben. Die Muscheln füllen und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Danach während 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze gratinieren bzw. braun werden lassen. Mit einer Limettenscheibe servieren.



## HAUPTGANG: CREVETTEN IM KÜRBIS MIT TROCKENREIS

1 kg Crevetten, frisch  
Salz  
Pfeffer  
1 Zitrone  
1 Zwiebel  
Olivenöl  
2 Kürbisse (je 1 weichfleischigen & festeren)  
2 Tomaten  
1 Pack Schmelzkäse, Doppelrahmstufe  
200 g Schlagsahne  
1 Dose Kokosmilch  
1 Bund Koriander  
1 Bund Petersilienblatt  
1 Bund Schnittlauch  
2 Lorbeerblätter  
1 EL Butter  
500 g Basmatireis  
Olivenöl  
3 Knoblauchzehen

Die Crevetten 10 Minuten in Salz, Pfeffer und Zitrone marinieren.

Zwiebel klein schneiden und in Olivenöl andünsten. Zwei verschiedene Kürbisse verwenden. Einen weichfleischigen und einen festeren Kürbis. Den weichfleischigen Kürbis, die Tomaten, die Hälfte des Korianders, des Schnittlauchs, der Petersilie, die Schlagsahne, den Schmelzkäse, die Butter und die Lorbeerblätter dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Danach den festen Kürbis zugeben und leicht kochen lassen, bis er durch, aber noch bissfest ist. Dann jeweils den Rest der Petersilie, des Schnittlauchs und des Korianders dazugeben.

Ganz zum Schluss die Kokosmilch und die marinierten Crevetten hinzufügen. Die Crevetten höchstens 3 Minuten kochen!

Für die Beilage den Reis zusammen mit etwas Olivenöl und dem gehackten Knoblauch in einer Pfanne kurz anbraten. Dann warmes Wasser dazugeben, bis der Reis fingerbreit bedeckt ist. Kochen lassen, bis das Wasser vom Reis aufgenommen wurde. Anschliessend bei niedriger Flamme mit dem Deckel drauf für ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Schnittlauchhalmen anrichten.



## **DESSERT: PASSIONSFRUCHT-MOUSSE**

10 Passionsfrüchte, frisch  
100 ml Milchcrème  
200 ml Kondensmilch, gezuckert

Die frischen Passionsfrüchte zuerst halbieren, das Fruchtfleisch in ein Sieb geben und mit einem Löffel zerreiben, um den Saft zu erhalten. Den Saft dabei auffangen.

Die Milchcrème und die Kondensmilch zum Saft geben und so lange im Mixer vermischen, bis eine gleichmässige Masse entsteht. Die Masse anschliessend in eine Form füllen und für 2 bis 4 Stunden in den Kühlschrank geben. Mit Passionsfruchtkernen anrichten.