FREMDKOCHEN!

im März 2009

huettenhilfe
Das Rezepteblog im Netz

MANDARINEN

huettenhilfe

Das Rezepteblog im Netz

FREMDKOCHEN!
MANDARINEN

Im März 2009 Stand die Mandarine im Mittelpunkt des monatlichen Fremdkochens.

Trotz widriger Umstände wie das Ende der Mandarinensaison und ein akuter Mangel an geeigneten Mandarinenrezepten zum Nachkochen, sind insgesamt 16 Rezepte eingereicht worden. Neben vielen süßen Köstlichkeiten sind sogar fünf herzhafte Gerichte mit von der Partie. Dieses Mal dienten auch viele englischsprachige Blogs als Inspirationquelle.

Vielen Dank an alle Bloggerinnen und Blogger, die teilgenommen haben und ohne die diese Kochbuch niemals möglich gewesen wäre. Außerdem ein herzliches Dankeschön an Jan für die unzähligen Stunden vorm Computer, um dieses Büchlein zu gestalten.

Viel Spaß beim Blättern und natürlich auch später in der Küche!

Alin & Sebastian

www.huettenhilfe.de

INHALTSVERZEICHNIS

SÜßE SPEISEN

Mandarinen-Plätzle 08
Mandarinenparfait und -sorbet 10
Mandarinen-Strudel 11
Mandarinen-Cranberry-Kuchen 12
Mandarinenkuchen 14
Mandarinen-Dessert 16
Mandarinen-Schnitten 18
Dunkle Schokomousse mit gesalzener Butter auf Mandarinengelee 20
Mandarinen-Bayrische Creme 22
Mandarinen-Curd 24
Mandarinentraum / Mandarinensmoothie 25

HERZHAFTE SPEISEN

Sauerkrautmandarinensuppe 26
Japanisches Rindfleisch mit Mandarinensauce und Pseudo-Shichimi 28
Mandarinensalsa zu Jerk-Chicken 30
Quinoa mit Mandarine und Paranuss 32
Jakobsmuscheln mit Mandarinen-Vanillebutter 34

W!CHTIGES

Übersicht der Links 37
Kontakt & Design 39

Copyright © cucina-casalinga.blogspot.com

Mandarinen-Plätzle

Zutaten für ca. 20 Stück

100 g Mandarinensaft, frisch gepresst
85 g Butter, weich
50 g Zucker, ein Teil als Vanillezucker
125 g Mehl
10 g Stärkemehl
1 Prise Salz

Hüttenhilfe ruft zum Fremdkochen auf - das Thema: Mandarinen
Da gibt es gar nicht so viel in der Blogger-Welt. Jedenfalls habe ich nicht viel gefunden. Also fiel die Wahl nicht schwer und auf die Mandarinen-Kekse der Hedonistin. Heute abend haben wir ein paar Freunde zu Besuch und da passen ein paar Kekse als Abschluß des Menues zum Espresso gut ... wenn der Herr der Cucina sich bis dahin beherrschen kann und die Finger von der Keksdose läßt.

1. Mandarinensaft aufkochen und auf ein Viertel einkochen. Abkühlen lassen.
2. Butter und Zucker cremig rühren. Den eingekochten Saft (ca 2 1/2 EL) zugeben und kräftig einrühren. Mehl mit Stärke und Salz untermengen. Den sehr weichen Teig so gut es geht zu einer Rolle formen, in Folie wickeln und gründlich durchkühlen.
3. Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Gekühlten Teig in dünne Scheiben (3-5 mm) schneiden und auf einem mit Backpa-pier belegten Blech ca. 15 Min. backen.

Geändert habe ich das Rezept nicht, nur den Namen - Keks ist mir doch zu nord-deutsch, bei mir heißen sie jetzt Plätzle.
Die Probleme der Hedonistin hatte ich nicht: mein Teig war nicht zu weich, eine Stunde kühl stellen hat ausgereicht. Aber ich hatte die Plätzle 17 Minuten im Ofen, sonst wären sie viel zu weich gewesen, dafür sind sie aber ein bißchen gebräunt.
Ach ja - das Wichtigste: Sie schmecken leicht säuerlich und doch süß. Ich mag diesen Kontrast, vorallem wenn sich dies in einem leicht mürben Teig abspielt. Nachbackens-wert!

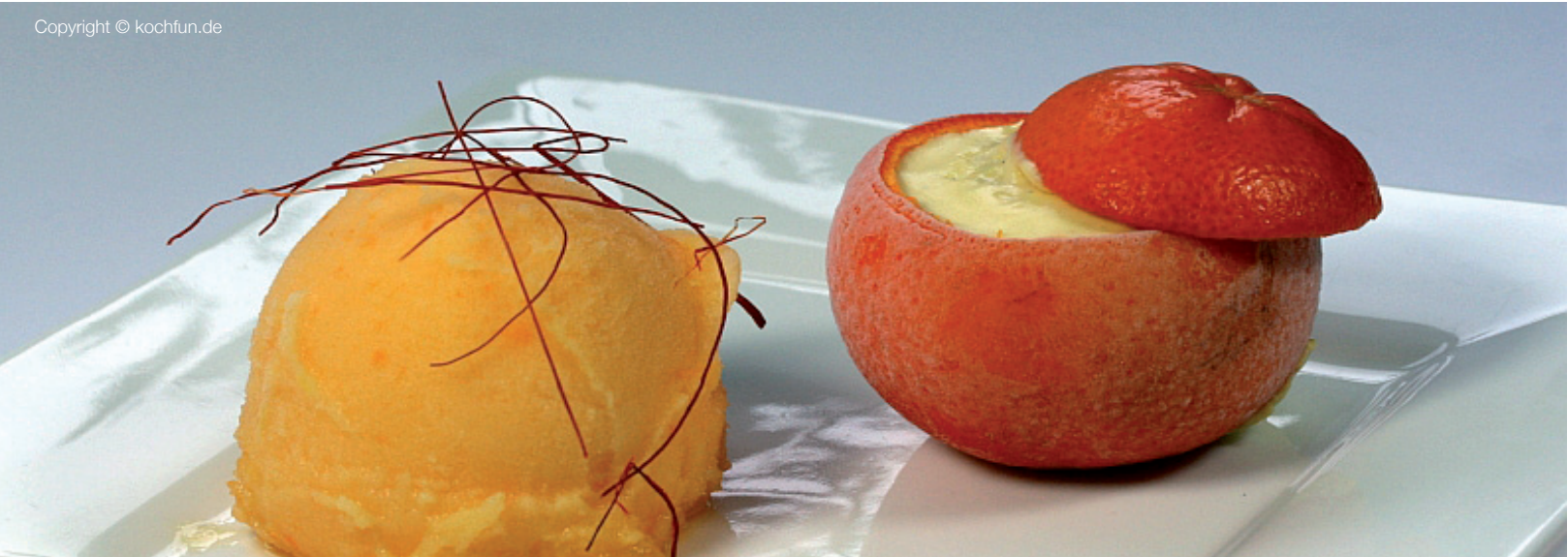
Fremdgekocht: http://cucina-casalinga.blogspot.com/2009/03/mandarinen-platzle.html
Original: http://hedonistin.blogspot.com/2008/11/mandarinen-kekse.html

Mandarinenparfait und -sorbet

Die Hüttenhilfe hat zum Kochblog Mandarinen eingeladen. Fremdkochen war angesagt. Bei Nathalie von Cucina casalinga und Lamiacucina wurde ich fündig. Ich verbinde bei-de zum Tête à tête: Parfait trifft Sorbet. Es hat uns super geschmeckt, das Aushöhlen der Mandarinen war aber schon eine ganz schöne Arbeit! Die Hälfte des Parfaits von Nathalies Rezept hat für 8 Mandarinen gereicht. 375 ml Mandarinensaft + Läuterzucker im Verhältnis 2:1 ergaben 8 Sorbetkugeln.

Fremdgekocht: http://kochfun.de/2009/03/08/mandarinenparfait-und-sorbet
Original: http://cucina-casalinga.blogspot.com/2009/01/mandarinen-parfait-mit-mandarinen.html
Original: http://lamiacucina.wordpress.com/2008/12/15/eismandarinen/

Copyright © kochfun.de



Mandarinen-Strudel

1 Rolle Blätterteig
1Pck Vanillepudding
(gekocht und abgekühlt)
1-2 Dose(n) Mandarinen

Endlich geht mein Internet wieder und ich kann vom Fremdkochen/Fremdbacken be-richten:

Lange habe ich nach einem Mandarinenrezept in den Blogsgesucht und dann doch ein sehr leckeres, einfaches und superschnelles Rezept bei http://suppenkasper.blogg.de/ gefunden!

1. Den Blätterteig ausrollen und einmal halbieren (müsste 2 fast quadratische Stücke ergeben). Eins der Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem Pudding bestreichen. Ringsrum einen 2 cm breiten Rand lassen. Auf den Pudding kommen die Mandarinen.
2. Die andere Blätterteighälfte mit einem Gitterschneider einritzen und vorsichtig auf die Füllung legen. Den Rand mit einer Gabel festdrücken.
3. Bei 180°C etwa 30 Minuten backen. Man kann den Blätterteig noch mit Eigelb bestreichen, gibt das beim backen eine schöne Farbe.

Fremdgekocht: http://grussausderkueche.blogspot.com/2009/03/fremdkochen.html
Original: http://suppenkasper.blogg.de/eintrag.php?id=65

Copyright © deichrunner.typepad.com

Mandarinen-Cranberry-Kuchen

3/4 Tasse Zucker (180 g)
1/4 Tasse Weiche Butter (60 g)
3 Eiweiß, leicht angeschlagen
3/4 Tasse Mandarinensaft, frisch gepresst, aufgeteilt in 1/2 cup und 1/4 cup
1/4 Tasse Buttermilch (65 g)
3/4 Tasse Saure Sahne (170 g)
1 Teel. Vanilleextrakt
2 Tassen Mehl (200 g)
1 Essl. Mandarinenzesten
1 Teel. Backpulver
1/4 Teel. Back-Natron
1/4 Teel. Salz
1/3 Tasse getrocknete Cranberries (50 g)
2 Essl. Puderzucker

Puh, das war eine schwere Aufgabe, die die Hüttenhilfe sich diesen Monat fürs Fremd-kochen ausgesucht hat: Mandarinen. Da kann man noch so sehr die deutschen Foodblogs durchforschen, man wird wenig finden und das Wenige ist dann schon nachgekocht! :-)

Nathalie von cucina casalinga hat meine ‚Pein' bemerkt, daraufhin ein wenig in den aus-ländischen Blogs gestöbert und siehe da: sie ist fündig geworden und hat mir den erlö-senden Tipp gegeben! Bei the kitchensink recipes gibt es ein Rezept für ein Clementi-ne-Cranberry-Bread.

Nathalie - ein herzliches Danke-schön an dich! Also schnell Mandarinen besorgt und losgelegt:

1. Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kastenform einfetten.
2. In einer Rührschüssel die Butter und den Zucker solange mit dem Handrührer rühren, bis eine leichte, fluffige Masse entsteht. Das Eiweiß, die größere Menge vom aufgeteil-ten Mandarinensaft, die Buttermilch, die saure Sahne sowie das Vanilleextrakt zur But-ter- Zuckermischung geben und solange weiterrühren, bis sich alles gut vermischt hat.
3. In einer weiteren Schüssel das Mehl, die Zesten, das Backpulver und das Backnatron sowie das Salz gut vermi schen. Diese Mehlmischung dann unter Rühren zu den flüssi-gen Zutaten geben. Wenn sich alles gut vermischt hat die Cranberries (die man vorher in ein wenig Mehl gewälzt hat)dazugeben und vorsichtig unterrühren, bis sie sich gut im Teig verteilt haben.
4. Nun den Teig in die Backform einfüllen und die Oberfläche glätten.
5. Im vorgeheizten Backofen 60-65 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und beim Stäbchentest nichts mehr haften bleibt.
6. Den Kuchen nach dem Backen 10 Minuten auf einem Gitter auskühlen lassen. Zwi-schenzeitlich den Puderzucker mit dem restlichen Mandarinensaft verrühren. Diesen gespüßten Mandarinensaft dann über den Kuchen träufeln - er zieht schnell ein.
7. Eva: Minibackformen genommen - Teig reichte für 5 Minikuchen; Backzeit war dann 40 Minuten

Einziges Problem an dem Rezept waren mal wieder die Cup-Angaben; ich habe zwar so ein Cup-Maß, aber irgendwie ist das für meine Begriffe einfach eine ungenaue Ge-schichte - ich arbeite lieber mit der Waage.
Wenn man sich das Foto von The Kitchensink und meines ansieht, kann man auch se-hen, dass sie wohl doch ein wenig andere Mengen hatte als ich: ihr Kuchen sieht tro-ckener und meine Mini-Kuchen wesentlich feuchter aus.

Geschmacklich erinnert das Ganze mehr an einen süßen Auflauf als an Kuchen oder gar Brot; es schmeckt sehr fruchtig und saftig.

Fremdgekocht: http://deichrunner.typepad.com/mein_weblog/2009/03/mandarinen-cranberry-kuchen.html
Original: http://thekitchensinkrecipes.com/2009/01/20/small-victories/

Mandarinenkuchen

2 Mandarinen (ca. 220 g)
4 Eier (M)
150 g Zucker
170 g gemahlene Mandeln
1 TL Vanillezucker
(ist nicht im Originalrezept,
passt aber wirklich gut!)
1 gestrichener TL Backpulver

Die Hüttenhilfe hat den März ins Zeichen der Mandarine gestellt. Die Saison für Manda-rinen ist eigentlich vorbei. Wir besitzen nebst Zitronen-, Orangen- auch noch ein Man-darinenbäumchen. Glücklicherweise habe ich dort zwischen den Blättern noch zwei Mandarinen gefunden. Ein Rezept habe ich schon lange auf dem Radar, und zwar den Clementine Cake von smitten kitchen, Original von Nigella.

Für diesen Kuchen werden ganze Mandarinen oder Clementinen verwendet, das heisst mit Schale aber ohne Kerne. Man muss die Mandarinen weichkochen. Ich habe das im Hotpan gemacht. Wenig Wasser in den Hotpan gegeben 45 Minuten zugedeckt köcheln lassen, dann den Hotpan in die Warmhalteschüssel gegeben und dort 30 Minuten ste-hen lassen. Schon waren die Mandarinen butterweich.

1. Mandarinen zwei Stunden weich kochen. Abschütten und auskühlen lassen. Gekoch-te Mandarinen halbieren und Kerne entfernen. Mit dem Stabmixer zu einem Pürée ver-arbeiten.
2. Ofen auf 180 C vorheizen. Form(en) ausbuttern.
3. Eier schlagen, Zucker, Mandeln, Vanillezucker und Backpulver zugegen. Gut mi-schen und die pürierten Mandarinen zugeben. (Ich habe die Eier sehr schaumig ge-rührt, vielleicht hatte ich deshalb zuviel Teig?)
4. Teig in die vorbereitet Form(en) giessen. 45-60 Minuten backen. Die letzten 20-30 Minuten eventuell mit einer Folie abdecken. Ich habe meine Küchlein 40 Minuten geba-cken. Ein Kuchen muss sicher eine Stunde backen. Deb meint zwar, dass ihr Kuchen nach 40 Minuten gut war, kommt wohl auf den Ofen an.
5. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter in der Form auskühlen lassen. (Ohje, ich habe die Küchlein nicht ganz auskühlen lassen, vielleicht gab‘s auch deshalb Brösel?) Vor dem Servieren mit Pu derzucker bestäuben oder mit Puderzucker und Mandarinensaft eine Glasur machen. (Vielleicht optisch aber geschmacklich nicht nö-tig.)

Durch die mitverwendete Schale bekommt der Kuchen einen leicht bittern Geschmack, aber überhaupt nicht unangenehm. Ich mag bitter sonst nicht so sehr, aber hier passt es wirklich sehr gut. Nigella schreibt, dass man den Kuchen auch mit Orangen oder Zit-ronen machen kann. Beim letzteren sollte man jedoch etwas mehr Zucker (hier 170 g) verwenden. Wird auch ausprobiert, da ja mein Zitronenüberschuss abge-baut werden muss. ;-)

Fremdgekocht: http://kochtopf.twoday.net/stories/fremdgebacken-mandarinenkuchen/
Original: http://www.nigella.com/recipe/recipe_detail.aspx?rid=20002
Original: http://smittenkitchen.com/2009/01/clementine-cake/

Copyright © kochtopf.twoday.net

Fremdgekocht: http://barbaras-spielwiese.blogspot.com/2009/03/nachgemacht-mandarinen-dessert.html
Original: http://kochtopf.twoday.net/stories/3109529/

Mandarinen-Dessert

Mandarinen-Gelee
2 Mandarinen oder Clementinen
50 Gramm Zucker
2 Essl. Wasser
1-2 Mandarinen oder Clementinen; nur den Saft*
1 Essl. Amaretto oder Rum
1 Blatt Gelatine; ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, ausgedrückt**

Mandarinen Creme
150 ml Mandarinen oder Clementinen, nur Saft (entspricht 2-3 Früchten)
1/2 Essl. Speisestärke
1 Frisches Ei
25 Gramm Weisse Schokolade; grob gehackt
1/2 Vanillestange; längs aufgeschnitten, ausgekratzte Samen
25 Gramm Zucker (oder Vanillezucker, falls keine Vanille verfügbar)
100 ml Sahne

Zum Dekorieren
Minze

Im März stellt uns Alin von der Hüttenhilfe vor eine schwere Aufgabe: Fremdkochen-Rezepte mit Mandarinen werden gewünscht. Wenn man die Blogs nach Mandarine durchsucht, findet man nicht allzu viel... Letzten November hatte ich bereits die wunderbaren Mandarinen-Kekse der Hedonistin nach-gebacken, Nathalie hat diese auch ausprobiert. Die Kekse sind super, ich kann sie nur empfehlen!
Gestern war mir auch nach etwas süßem. Gefunden habe ich eine wunderschöne Clementinen-Creme, die Zorra zubereitet hat. Clementinen gab es keine zu kaufen, dafür habe ich schmackhafte Mandarinen be-kommen. Für das Dessert werden erst Fruchtfilets in ein Glas geschichtet und mit karamellisier-tem Mandarinen-Sirup übergossen, der stockt und zu einem Gelee wird. Am nächsten Tag kocht man aus Mandarinensaft eine Art Pudding, der mit Sahne verrührt eine traumhafte Creme ergibt.
Das Rezept ist etwas aufwändig und erfordert Vorbereitung, der Geschmack entschädigt aber: Das Dessert ist absolut mandarinig-geschmackvoll-lecker. Wir waren total begeistert!

1. Das Mandarinen-Gelee am besten am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühl-schrank stocken lassen.
2. Mandarinen oder Clementinen filetieren. Dazu Boden und Deckel, dann die Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Schnitze herausschneiden. Wer mag, kann ein paar Filets für die Garnitur beiseite stellen, Rest in die Gläser verteilen.
3. Zucker und Wasser in einer Pfanne oder einem Topf ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und Herbewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.
4. Pfanne von der Platte ziehen, Mandarinen- oder Clementinensaft dazugeben und zu-gedeckt köcheln, bis sich der Caramel aufgelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine beige-ben und unterrühren, so dass sie sich in der heißen Flüssigkeit auflöst.
5. Diesen Sirup in die Gläser über die Mandarinen- oder Clementinenfilets giessen, auskühlen lassen.
6. Mandarinen- oder Clementinensaft, Stärkemehl, Ei, gehackte Schokolade, Vanille und Zucker in einer Pfanne oder einem großen Topf gut verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis kurz vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Minuten weiterrühren. Durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Auskühlen lassen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
7. Sahne steif schlagen und unter die Mandarinen-Creme ziehen.

Anrichten: Die Mandarinen-Creme in die vorbereiteten Gläser verteilen und mit den bei-seite gestellten Mandarinen- oder Clementinenfilets und evtl. einem Minzeblättchen verzieren. Anmerkungen Barbara: Sehr lecker. Das nächste Mal gleich eine größere Portion zubereiten.

* Ich hatte recht große Mandarinen, der Saft von 2 Früchten ergab bereits die geforder-ten 150 ml für die Creme. Für das Gelee hatte ich entsprechend nur 1 Mandarine aus-gepresst und dazu den aufgefangenen Saft der beiden Mandarinen verwendet, die file-tiert wurden - dabei blieb einiges an Saft übrig. Ich glaube, die Menge hat gepasst.

** Wer sicher gehen will, dass das Gelee auch geliert, kann evtl. ein zweites Blatt Gela-tine hinzufügen.

Mandarinen-Schnitten

Zutaten für 16-20 Stück

Boden
100 g Mehl
30 g Puderzucker
1/4 Teelöffel Salz
70 g Butter; kalt

Belag
200 g Zucker
1 große Mandarine, unbehandelt (hier: Clementine)
60 g Mehl
1 Prise Salz
3 Eier

Die Hüttenhilfe möchte in diesem Monat, daß wir Rezepte mit Mandarinen nachkochen oder -backen. Also, ich muß sagen, hier gibt es keine Mandarinen. Es gibt Satsumas (zumindest am Winteranfang), es gibt Clementinen, es gibt Mineolas, es gibt Tangeri-nen, es gibt Clauselinen, aber Mandarinen? Ich habe (schon aus Interesse) sämtliche Läden vom Supermarkt A bis zum Marktstand, vom Bioladen bis zum Supermarkt Z al-les abgeklappert: Keine Mandarinen!

So, nun zum zweiten Problem: Welches Rezept? In meiner Nachmach-Bookmark-Liste findet sich vieles, nur nichts mit Mandarinen/Clementinen/Satsumas ... Allerdings schwirrte mir seit Tagen dieses Rezept von Zorra im Kopf herum. Mehrmals dachte ich: „Schade, daß es Zitronen sind, wenn es denn Mandarinen wären ...“ Warum eigentlich nicht?

Ich muß sagen, die Mandarin Bars waren göttlich! Recht süß, aber eben auch ein biß-chen herb durch die Schale. Der Boden war ein Tick zu knusprig, aber dafür schön sal-zig. Tolle Kombi-nation!

1. Am Vortag die Schale der Mandarine mit einem Zestenreißer oder Messer hauch-dünn ab schneiden, so daß kein Weißes an der Schale haften bleibt. Zusammen mit dem Zucker im Mixer zu orangefarbenem Puderzucker verarbeiten. Auf einer großen Fläche (Backblech) erst trocknen lassen und dann im Kühlschrank aufbewahren.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. Für den Teig Mehl, Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter dazuge-ben und mit den Händen zu einer Art Streuselteig verarbeiten. Die Backform mit Back-papier auslegen und den Teig gleichmäßig verteilen und andrücken. Im Backofen für ca. 15 Minuten backen, bis die Ränder leicht braun werden.
4. Den Backofen auf 180 °C herunterschalten.

Fremdgekocht: http://corum.twoday.net/stories/mandarinenschnitten/
Original: http://kochtopf.twoday.net/stories/lemon-bars-etwas-suesssaures-zum-geburtstag/

5. Die Mandarine auspressen. Den Mandarinenzucker mit dem Mehl und Salz mischen. In einer zweiten Schüssel die Eier schaumig schlagen und den Mandarinensaft dazu-geben. Die Flüssigkeit unter die Mehlmischung rühren und in die Form gießen. Diese wieder in den Backofen stellen und für 25-30 Minuten weiterbacken, bis die Masse ge-stockt ist. Bei der Stäbchenprobe sollte noch etwas Masse klebenbleiben. Vollständig auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und in Stücke schneiden. Im Kühlschrank aufbewahren.

Anmerkung:

- Ich habe den Puderzucker in einer Schüssel trocknen lassen: der Zucker wurde stein-hart und ich mußte ihn noch einmal durch den Mixer jagen. Der Geschmack war auch nicht intensiver als direkt nach dem Mixen. Das nächste Mal werde ich den Zucker am selben Tag mit den Schalen mischen.
- Darauf achten, daß die Mandarine fest und saftig ist. Ich habe eine sehr aromatische erwischt.
- Der Puderzucker, der am Schluß daraufgestreut wird, löst sich recht schnell auf. Im-mer erst vor dem Servieren dekorieren.

Copyright © corum.twoday.net

Copyright © peho.typepad.com

Zutaten für 6 Portionen

Schokoladenmousse
170 Gramm Dunkle
Schokolade (70% Kakao)
35 Gramm Gesalzene Butter
4 Frische Eier; getrennt
1 Prise Salz
20 Gramm Puderzucker

Gelee
300 ml Frisch gepresster
Mandarinensaft
2 Blätter Gelatine
20 Gramm Brauner Zucker
Bio-Mandarine:
Schale abgerieben
(ersatzweise Bio-Orange)

Dunkle Schokomousse mit gesalzener Butter auf Mandarinengelee

Beim Hüttenhilfe-Fremdkochen geht es in diesem Monat um die Mandarine. Als ich das gelesen habe, musste ich mich erst mal ein bisschen ärgern: schon zweimal hatte ich das Mandarinen-Parfait von Cucina casalinga für Gäste gemacht, aber nie fotografiert. Dabei ist das Rezept ausgezeichnet, unbedingt zu empfehlen! Ein drittes Mal nur für das Event wollte ich es aber dann doch nicht machen.

Was mich auch noch sehr gereizt hat, war Foodfreaks Japanisches Rindfleisch mit Mandarinen-Soja-Sauce und Shichimi - doch das hat kurz danach schon mipi köstlich in Szene gesetzt. Dennoch wird das Gericht hier sicher auch bald nachgekocht werden.

Gestern habe ich dann mal ein bisschen in französischen Foodblogs gestöbert. Und wurde fündig :-)

Bei Les Recettes de l'Alsacienne gab es ein Dessert mit dem wohlklingenden Namen Tourbillon de Mousse au Chocolat Noir au Beurre Salé sur une Gelée de Clémentine en Verrine, das ich nur ein klein wenig abgeändert habe. Ich bekomme hier zur Zeit wun-derschöne Saftmandarinen der Sorte Ortanique - da bot sich das Mandarinengelee ge-radezu an.

Die Mousse au chocolat kommt ganz ohne Sahne aus, ist durch relativ viel Eiweiß aber doch schön luftig. Normalerweise bin ich kein so großer Fan von Schokomousse mit Butterzusatz, diese dunkle Mousse mit einem Hauch von Salz harmoniert aber ausge-zeichnet zu dem fruchtigen Gelee.

1. Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml vom Saft mit dem braunen Zucker erhitzen, bis sich dieser gelöst hat. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Heißen Saft
2. Für die Mousse die Schokolade zerbröckeln und mit der Butter über einem Wasser-bad schmelzen. Die Schüssel vom Herd nehmen und die Eigelbe sanft einrühren. Ab-kühlen lassen. Nun die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei am Ende den Puderzucker einrieseln lassen. Den Eischnee portionsweise unter die Schokoladen-masse heben. Die Mousse in einen Spritzbeutel füllen und kurz kalt stellen.
3. Die leicht angezogene Mousse auf das Mandarinengelee spritzen und mit abgeriebe-ner Mandarinenschale oder Zesten dekorieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Anmerkung Petra: Die leicht herbe Mousse passt ausgezeichnet zum säuerlichen Man-darinengelee. Prima gästetauglich, gut vorzubereiten, sieht sehr hübsch aus.

Fremdgekocht: http://peho.typepad.com/chili_und_ciabatta/2009/03/dunkle-schokomousse-mit-gesalzener-butter-auf-mandarinengelee.html
Original: http://ciboulette21.canalblog.com/archives/2008/11/28/11461177.html

Mandarinen-Bayrische Creme

Bayrische Creme
300 Gramm Mandarinensaft
1 Beutel Gemahlene Gelantine
6 Eigelbe (original 8 Eigelbe)
Zesten einer Mandarine, weggelassen weil kein Bio
50 Gramm Zucker (original 1/4 Cup)
1 Essl. Zitronensaft
200 Gramm Schlagsahne (original 1 Cup)

Mandarinen-Karamellsauce
300 Gramm Mandarinensaft (original 1 1/4 Cups)
Zesten einer Mandarine, weggelassen weil kein Bio
200 Gramm Zucker (original 1 1/2 Cup)
1/4 Tasse Wasser, weggelassen
1 Essl. Zitronensaft

Eigentlich wollte ich für das Fremdkochen bei Hüttenhilfe den Clementinenkuchen von Smitten Kitchen nachbacken, aber den hat Zorra schon gebacken.
Außerdem habe ich auch keine Bio-Mandarinen bekommen und die gespritzten Dinger würde ich nun nicht so gern mitsamt der Schale verarbeiten.
Daher habe ich auch auf die kandierten Mandarinenschalen aus dem Original verzichtet.
Nun hat meine RezKonvSuite ein Rezept für eine Mandarinen-Bayrische-Creme in die Auswahl gestellt, die ich bei Culinary Concoctions by Peabody gefunden hatte.

Bayrische Creme

1. Vom Mandarinensaft 60g abnehmen und darin die Gelantine anrühren und 10 Minuten quellen lassen.
2. Eigelbe mit Zucker, Zitronensaft und restlichem Mandarinensaft verrühren und erhitzen. Nicht kochen lassen.
3. Vom Herd nehmen und vorbereitete Gelantine einrühren bis sie komplett aufgelöst ist.
4. Saft-Mix im Eiswasserbad abkühlen lassen. Während dessen die Sahne schlagen. Die Sahne sollte nicht vollständig steif werden.
5. Wenn der Saft völlig abgekühlt ist, wird die Sahne vorsichtig untergehoben.
6. Creme entweder in Portionsgläser füllen oder in einer Schüssel kühl stellen.

Mandarinen-Karamellsauce

1. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen und mit Mandarinensaft ablöschen. Achtung: Spritzt und zischt stark.
2. Zitronensaft dazu geben und aufkochen bis das Karamell sich wieder aufgelöst hat.

Anrichten

Aus der Creme Nocken ausstechen, auf Teller geben und die Karamellsauce darüber gießen und dekorieren. Oder Portionsgläser mit Karamellsauce übergießen und dekorieren.
Die Creme selbst schmeckt, aber so richtig überzeugt hat sie mich nicht. Die Karamellsauce dagegen fand ich sehr lecker. Die werde ich bestimmt wieder machen.

Fremdgekocht: http://kuechengeister.blogspot.com/2009/03/fremdkochen-mandarinen.html
Original: http://www.culinaryconcoctionsbypeabody.com/2009/01/16/exercise-can-be-hazardous-to-your-health/

Copyright © kuechengeister.blogspot.com

Mandarinen-Curd

150 g weiche Butter
5 Eier
225 g Zucker
4 Bio-Mandarinen mit
unbehandelter Schale

Die Hüttenhilfe hat zum Mandarinen-Fremdkochen aufgerufen! Als uns herrlich saftige Bio-Mandarinen mit essbarer Schale unterkamen, war dies die Gelegenheit, einen Beitrag zum Event beizusteuern.

Bei diesem englisch sprachigen Blog fanden wir ein Rezept, das uns sehr gefiel. Jedoch übernahmen wir lediglich die Zutaten und gingen für die Herstellung dem Rezept für unser Zitronen-Curd nach, das sich vor geraumer Zeit schon bewährt hatte.

Wir probierten das Curd zu Scones, die wir vorher mit etwas Creme fraiche bestrichen.

1. Butter und Eier mit dem Handrüher schaumig schlagen.
2. Schale der Mandarinen abreiben und ihren Saft auspressen. Alles zur Butter-Ei-Mischung dazu geben.
3. Die Schüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser stellen und solange weiterschlagen, bis die Masse dicklich ist. (Nicht kochen lassen! Das Ei gerinnt dann).
4. Creme sofort in heiss ausgespülte Gläser füllen und fest verschliessen

Fremdgekocht: http://kunds.twoday.net/stories/5605304/
Original: http://elegantsufficiency.typepad.com/the_elegant_sufficiency/2008/08/mandarin-curd-a-beautiful-thing.html

Copyright © www.huettenhilfe.de

Mandarinentraum / Mandarinensmoothie

Zutaten für 2 Portionen

3 große Mandarinen
4 Eiswürfel
1/4 Tasse kaltes Wasser
1 TL Agavensirup

optional
1/4 TL Ahornsirup

1. Mandarinen schälen und entkernen (es bietet sich eine möglichst saftige, kernlose Sorte an) und zusammen mit dem Wasser, dem Agavensirup und evtl. Ahornsirup pürieren.

2. Je nach Leistung des Pürierstabs und eigenem Geschmack das Fruchtfleisch rausfiltern und mit Eiswürfeln servieren. (Der ungefilterte Smoothie sollte nicht mit Strohhalm serviert werden ;))

Ein sehr einfaches Rezept, das durch die Eiswürfel sehr erfrischend und unglaublich lecker schmeckt. Das Originalrezept für meinen Mandarinensmoothie habe ich hier gefunden: Tangerine Dream von goneraw.com, einer englischsprachigen, veganen Webseite ;-)

Fremdgekocht: http://www.huettenhilfe.de/rezept-mandarinentraum-mandarinensmoothie_4191.html
Original: http://goneraw.com/recipe/tangerine-dream

Sauerkrautmandarinensuppe

1 Zwiebel
1 EL Butter
250 g Sauerkraut
(aus der Dose)
375 ml Gemüsebrühe
1 kleine Dose Mandarinen
Salz
Pfeffer
Chilipulver
ein paar Safranfäden
1 EL Dijonsenf
2 EL Agavendicksaft
150 g Saure Sahne
Kürbiskerne zum Bestreuen

wenn eine kombination gut schmeckt, dann will man mehr davon ;-) und die verbindung von süßem obst zu knackigem gemüse ist wirklich prima.

also wurde gleich nach weiteren mandarinenrezepten gestöbert, aber so arg viele herzhaft varianten gibt es nicht wirklich...

aber bei rike fand sich die idee für die suppe der woche, und ich habe gar nicht viel verändert, nur etwas chili und senf mit rein für die schärfe, agavendicksaft statt honig, etwas safran für die farbe und ein paar kürbiskerne als knusprige einlage.

1. Die Zwiebel schälen, fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin andünsten. Das Sauerkraut etwas zerpflücken, ggf. kleinschneiden und mitdünsten.

2. Die Gemüsebrühe zugeben. Die Mandarinendose komplett zugeben (Spalten + Flüssigkeit), mit Gewürzen würzen. Etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze offen köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Agavendicksaft, Senf und Saure Sahne zugeben, nochmals abschmecken.

fazit
eine sehr schöne erweiterung für die wöchentliche suppe, das nächste mal nicht so lange köcheln lassen, die mandarinchen waren nur noch zu schmecken und nicht mehr zu sehen ;-)

danke an rike für das rezept und da jetzt erst mal wieder anderes obst dran kommt, darf die sauerkrautmandarinensuppe bei der hüttenhilfe am aktuellen fremdkochevent mitmachen!

Fremdgekocht: http://sammelhamster.blogspot.com/2009/03/sauerkrautmandarinensuppe.html
Original: http://www.genial-lecker.de/archiv/2007/01/rezept-sauerkrautsuppe-mit-mandarinen.html

Copyright © sammelhamster.blogspot.com

Copyright © www.mankannsessen.de

Zutaten für 2 Personen

Mandarinen-Sauce
4 EL brauner Zucker
400 ml Mandarinensaft
8 EL helle Sojasauce
1 Zehe Knoblauch
1/2 rote Chilischote
Mehlbutter

Rindfleisch
400 - 500 g Entrecôte
2 TL Sezuan-Pfeffer
2 TL Orangenpfeffer
2 TL Sesamsamen
Öl zum Braten

Beilagen
1 Becher Reis 175 g (Einwaage)
Mandarinen aus der Dose, ungesüßt
2 Zehen Knoblauch
3 Bund Frühlingszwiebeln
Öl zum Braten

Bei Foodfreak gab es vor kurzem Japanisches Rindfleisch mit Mandarinen-Soja-Sauce und Shichimi. Da passte es ganz wunderbar, dass das Thema des diesmonatigen Fremdkoch-Events Mandarinen sind. Ich packte also die Gelegenheit beim Schopf und kochte das Gericht nach. Leider war es auf die Schnelle nicht möglich, eine der Hauptzutaten, nämlich die japanische Gewürzmischung Shichimi Togarashi, aufzutreiben. Ersetzt wurde sie durch eine Mischung aus Sezuan-Pfeffer, Orangen-Pfeffer und Sesamsamen.

Ansonsten waren ja schon in Foodfreaks Rezept Verbesserungsanregungen enthalten. Die Frühlingszwiebeln habe ich im Ganzen blanchiert und dann gebraten, und in der Sauce wurde Knoblauch mitgekocht. Da bei uns Wert auf eine ausreichende Saucenmenge gelegt wird, basiert die Sauce auf einer größeren Flüssigkeitsmenge, die nicht ganz so stark eingekocht wurde wie bei Foodfreak. Trotzdem war das Ergebnis exquisit. Ein uneingeschränkt empfehlenswertes Gericht.

Japanisches Rindfleisch mit Mandarinensauce und Pseudo-Shichimi

Mandarinen-Sauce

1. Den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Knoblauchzehe schälen und zusammen mit dem Mandarinensaft und der Sojasauce in den Topf geben und bis auf ca. 200 bis 250 ml einkochen lassen. Dabei die halbe Chilischote nur kurz (wer es schärfer mag, länger) mitkochen lassen.
2. Dann die Knoblauchzehe entfernen und die Sauce mit etwas Mehlbutter auf die gewünschte Konsistenz bringen. Dann ggf. durch ein Sieb geben. Rindfleisch
3. Das Rindfleisch gründlich unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Den Sezuan-Pfeffer, den Orangen-Pfeffer und die Sesamsamen mischen (ggf. vorher mörsern). Die Steaks jeweils längs in zwei gleich große Stücke schneiden und mit der Gewürzmischung einreiben, ca. 30 Minuten ruhen lassen, bis das Fleisch Zimmertemperatur angenommen hat.
4. Öl in einer Pfanne auf hoher Stufe erhitzen und die Fleischstücke in etwa 5 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Dann in Alufolie wickeln und für weitere 5 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch soll in der Mitte rosa bis leicht roh sein.

Beilagen

5. Den Reis in Wasser garen. Währenddessen die Mandarinen abgießen. Dann, unmittelbar vor dem Servieren, die Mandarinen unter den Reis rühren.
6. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer Pfanne in Öl auf mittlerer Stufe braten bis die Ränder leicht bräunlich werden. Dann aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
7. Von den Frühlingszwiebeln den Wurzelansatz, die äußere Haut und die Spitzen abschneiden. Dann in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten lang blanchieren. In Eiswasser abkühlen und danach gut abtropfen lassen. Nun in einer Pfanne in etwas Öl auf mittlerer Stufe braten bis sie leicht bräunlich sind.

Servieren

8. Zum Servieren das Fleisch quer in dünne Streifen schneiden und zusammen mit dem Reis und den Frühlingszwiebeln auf Tellern anrichten. Mit Sauce begießen und mit dem gebratenen Knoblauch bestreuen.

Fremdgekocht: http://www.mankannsessen.de/node/296
Original: http://www.foodfreak.de/index.php?/archives/1289-Japanisches-Rindfleisch-mit-Mandarinen-Soja-Sauce-und-Shichimi.html

Mandarinensalsa zu Jerk-Chicken

1 can mandarin oranges
(11 oz. net weight)
2 tablespoons lime juice
1 tablespoon chopped cilantro leaves
1 tablespoon chopped onions

Mandarinen sind das Thema des aktuellen Fremdkochen-Events der Hüttenhilfe. Obwohl ein süsses Gericht naheliegt, habe ich mich dann aber doch für ein würziges entschieden - weniger weil ich nicht Süsses mag, sondern mehr weil ich gerade über beide Ohren in Arbeit stecke (die englische Übersetzung des Kochbuch für Geeks steht an) und Kochen da einfach etwas hinten runter fällt.

Für das Huhn mit Mandarinensalsa kommen nämlich Mandarinen aus der Dose zum Einsatz, in meinem Fall die von Libbys in Fruchtsaft eingelegten.

Fündig wurde ich im Blog von RasaMalaysia - wo allerdings kein Rezept für das begleitende Jerk Chicken angegeben ist, sondern nur die Mandarinensalsa:

1. Open the can and drain the mandarin oranges. Set aside.
2. In a mixing bowl, mix the mandarin oranges, lime juice, chopped cilantro and onions. Chill in the fridge for at least 1 hour, serve cold.

Wie man sehen kann, ist meine Salsa im Elektrohacker fein püriert, die stückige Konsistenz der Salsa von RasaMalaysia ist allerdings attraktiver. Ich wollte gern dass sich die Aromen stärker verbinden, im Zweifel würde ich das nächste Mal die Mandarinenfilets grob durchhacken.

Die ganz einfache Sauce, die hervorragend zu gebratenem / gegrilltem Hühnchen schmeckt (ich hatte mit diesem Jerk Seasoning Rezept geliebäugelt, aber für mich gehört in Jerk zwingend frische Scotch Bonnet, und so gab‘s dann ein türkisches Allzweckwaffengewürz aus dem Vorratsschrank auf die Hähnchenbrust), gewinnt erheblich wenn man sie noch ein wenig mit Chili pimpt - im Wiederholungsfall würde ich fein geschnittene Scotch Bonnet oder Jalapeno zugeben, oder auch Thai Chili - oder das tun was wir auch dieses Mal gemacht haben - mit ein paar Tropfen grüner Habanero Hotsauce nachhelfen. Das war perfekt. Zu einem höllenscharfen Jerk Chicken allerdings braucht man die Schärfe nicht...

Eine schöne, ungewöhnliche Sauce / Salsa, die bestimmt auch gut zu Fisch passt, und ratzfatz gemacht ist - insofern eigentlich Sommerkost. Mjam.

Fremdgekocht: http://www.foodfreak.de/index.php?/archives/1297-Fremdkochen-Mandarinensalsa-zu-Jerk-Chicken.html
Original: http://www.rasamalaysia.com/jamaican-jerk-chicken/

Copyright © www.foodfreak.de

Copyright © www.multikulinarisch.es

Quinoa mit Mandarine und Paranuss

2 Tassen Quinoa
500g Rinder-Gehacktes
TK-Erbsen
1 Dose Mais
2 Mandarinen
1 große Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 TL Kurkuma
Salz
Harissa

Thema des Fremdkochen-Events, bei welchem zu einem vorgegebenen Thema Rezepte aus anderen Foodblogs (ggf. abgewandelt) nachgekocht werden, war diesmal die Mandarine. Ich mag diese kleinen orangen Gesellen und hoffte, ein passendes, herzhaftes Gericht in den Weiten des Internets aufspüren zu können.

Dank Twitter stieß ich eines Tages auf den Blog Lunchboxbunch und dort auf ein Rezept für Quinoa mit Paranüssen und Orange. Da ich sowohl Quinoa als auch Paranüsse liebe und Mandarinen anstelle Orangen denkbar waren, hatte ich mein perfektes Fremdkoch-Rezept gefunden.
Ursprünglich hatte ich nur leichte Abwandlungen vor, aber ich ließ mich größtenteils von Inspiration leiten, so dass im Endeffekt bis auf die wichtigsten Grundzutaten nicht mehr allzuviel vom Original wiederzuerkennen ist. Hier also meine spontane Version von Quinoa mit Paranüssen und Mandarine.

1. Das Quinoa habe ich mit doppelter Menge Wasser, wenig Salz, dem Saft einer 1/2 Mandarine und 1/4 TL Kurkuma gekocht. Nachdem die Flüssigkeit eingekocht war, durfte das Ganze bei geschlossenem Deckel noch etwas quellen. Parallel wurden in einem anderen Topf TK-Erbsen mit ein wenig Butter, Salz und Wasser gedünstet.

2. In einer Pfanne habe ich Rinder-Gehacktes in Olivenöl angebraten. Dieses wurde mit Salz und Harissa gewürzt. Als das Fleisch Bräune annahm, habe ich Zwiebelwürfel, zerkleinerten Knoblauch, eine Dose Mais (ohne Flüssigkeit), die abgegossenen Erbsen und das restliche Kurkuma zugegeben. Zudem habe ich auch hier den Saft einer halben Mandarine darüber geträufelt. Als alles schön angebrutzelt war, kam eine klein gewürfelte Mandarine, eine Hand voll klein geschnittene Paranüsse und wenig geriebene Orangenschale dazu. Damit das Ganze nicht staubtrocken wird, habe ich auch noch einen kleinen Schluck vom Quinoa-Kochwasser (ich hatte etwas zuviel Flüssigkeit im Topf gehabt - dies ist also kein zwingend notwendiger

Fremdgekocht: http://www.multikulinarisch.es/?/archives/65-Fremdgekocht-Quinoa-mit-Mandarine-u.-Paranuss.html
Original: http://kblog.lunchboxbunch.com/2009/03/recipe-vegan-quinoa-brazil-nut-paella.html

Jakobsmuscheln mit Mandarinen-Vanillebutter

Zutaten für 2 kleine Vorspeisen

2 küchenfertige Jakobsmuscheln
2 Elf. Olivenöl extra
1 kleiner Zweig Thymian
1 kleiner Zweig Rosmarin
Fleur de sel (Maldon)
Pfeffer

Für die Sauce
40 g Butter
1 Schalotte fein gewürfelt
3 Mandarinen (Clementinen)
1/2 kleine Vanilleschote
Salz
Pfeffer,
Piment d'Espelette

Nachgekocht, nicht ganz wortgetreu, die Orangen des Originals habe ich durch Mandarinen ersetzt, schliesslich geht es beim Fremdkochen um Mandarinen. Das einzige mir passende, herzhafte Gericht, das ich in einem deutschsprachigen Blog noch als Nachkochopfer ausfindig machen konnte, waren die Jakobsmuscheln mit Orangen-Vanillesauce von Nathalies Cucina Casalinga. Ausgerechnet Muschelzeug, das ich sonst nicht mag. Die kleine Vorspeise, die ich für mich allein essen musste, schmeckte ausgezeichnet, das Vanille-Mandarinenaroma etwas heftig für die zarten Muscheln, das war mir aber mehr als recht.

1. eine Mandarine filetieren, Restsaft auffangen und mit dem Saft der übrigen Mandarinen vereinen. (1.2 dl)
2. Schalotte fein hacken, in 20 g Butter andünsten, mit dem Mandarinensaft ablöschen, Vanillemark hinzugeben und auf etwa 1/3 einkochen, durch ein Sieb in ein zweites Pfännchen filtern, aufkochen, vom Feuer ziehen und den Rest der Butter unterschlagen, würzen mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette, Mandarinenfilets zugeben und warmstellen, nicht mehr kochen.
3. Indessen die Jakobsmuscheln abspülen, trockentupfen und mit weißem Pfeffer würzen. Olivenöl mit einem Thymian- und Rosmarinzweig in einer beschichteten Pfanne gut erhitzen und die Muscheln darin beidseitig 2-4 Minuten anbraten.
4. Die Sauce in einen vorgewärmten Teller vorlegen, die Muscheln dazulegen, mit der halben, ausgekratzen Vanilleschote garnieren. Die Muscheln mit fleur de sel salzen.

Anmerkung

Gegenüber dem Original bei Nathalie habe ich nur eine Schalotte verwendet, diese nicht mitpüriert, sondern abgeseiht, die Sauce dafür mit etwas zusätzlicher Butter legiert. Die Sauce wirkt dadurch etwas flüssiger. Die Blattpetersilie in der Sauce hab ich weggelassen.

Fremdgekocht: http://lamiacucina.wordpress.com/2009/03/23/nachgekocht-jakobsmuscheln-mit-mandarinen-vanillebutter/
Original: http://cucina-casalinga.blogspot.com/2009/01/jakobsmuscheln-mit-orangen-vanille.html

Copyright © lamiacucina.wordpress.com

Übersicht der Links

Vielen Dank an alle, die mitgemacht haben:

cucina-casalinga.blogspot.com
kochfun.de
sammelhamster.blogspot.com
deichrunner.typepad.com
kochtopf.twoday.net
www.mankannsessen.de
www.foodfreak.de
grussausderkueche.blogspot.com
barbaras-spielwiese.blogspot.com
lamiacucina.wordpress.com
corum.twoday.net
peho.typepad.com/chili_und_ciabatta
kuechengeister.blogspot.com
kunds.twoday.net
www.multikulinarisch.es
www.huettenhilfe.de

Und geklaut haben sie hier:

cucina-casalinga.blogspot.com II
kochtopf.twoday.net II
ciboulette21.canalblog.com
elegantsufficiency.typepad.com
goneraw.com
hedonistin.blogspot.com
kblog.lunchboxbunch.com
lamiacucina.wordpress.com
smittenkitchen.com
suppenkasper.blogg.de
thekitchensinkrecipes.com
www.culinaryconcoctionsbypeabody.com
www.foodfreak.de
www.genial-lecker.de
www.rasamalaysia.com

Kontakt & Design

Herausgeber

huettenhilfe
Das Rezepteblog im Netz

Radulescu & Uerpmann GbR
Danckelmannstr. 19
14059 Berlin
www.huettenhilfe.de
info@huettenhilfe.de

Illustration & Layout

LOUNGEEVENTS
Eventmarketing & Mediendesign

Jan Schnieders | Veranstaltungskaufmann
| Mediendesigner

Tel. 0 52 02 / 9 77 98 32
Mobil 01 78 / 5 67 87 92

huet

Das Rezeptebl

tenhilfe

og im Netz

Bis zum nächsten Fremdkochen!