

# student's cooking

**Highway Or Fieldway?** In unserer neuen Rubrik "student's cooking" werden wir Euch ab sofort regelmässig vermitteln, wie Ihr mit wenig Geld und etwas Zeit und Geschick für jede Situation, Tages- und Jahreszeit das passende Traummenü zaubern könnt.

Die Anregung zur heutigen "Mission" kam - wie sollte es auch anders sein - von Dr. Love, die passenden Gaumenschmeichler von unserer "Mrs. Chefkoch", Edith Renöckl. Uns bleibt nurmehr, Euch viel Spass beim Durchschmökern der Rezepte zu wünschen. Ja, und selbstverständlich freuen wir uns über Erfahrungsberichte, insbesondere über den weiteren Verlauf Eurer "kuscheligen Abende"....

## target

- 1 Student
- 1 Studentin
- 1 Wohnung oder WG-Zimmer mit Küche
- 1 schöner Abend

## mission

Die schönste Art, einen kuscheligen Abend zu Zweit zu verbringen...

## solution

- Vorspeise: Avocado-Krabbensalat
- Hauptspeise: Mangohuhn
- Nachspeise: Mascarpone-Erdbeermousse

## information

### Avocado-Krabbensalat

#### Zutaten:

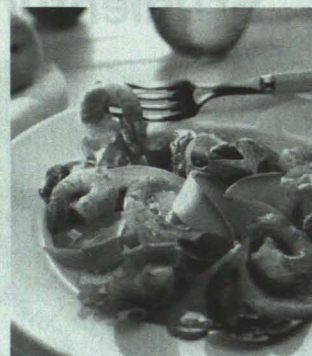
- |     |             |   |
|-----|-------------|---|
| 1   | Stück       | unbehandelte Zitrone                        |
| 1   | Becher      | Sauerrahm (feiner wird's mit Crème fraiche) |
| 1   | Teelöffel   | geriebener Kren (gibt's im Glas)            |
| 1   | Stück       | reife Avocado                               |
| 1   | kleine Dose | Ananasringe                                 |
| 250 | Gramm       | Vogerlsalat (gibt's im Sackerl)             |
| 100 | Gramm       | Krabben (gibt's im Glas oder in der Dose)   |

weilers: Grober Pfeffer, Salz, Weißer Pfeffer

#### Zubereitung:

1. Für die Creme Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abraspeln. Zitrone auspressen. Schale, Sauerrahm, 1 Esslöffel Zitronensaft und Kren verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Avocado halbieren, Stein entfernen. eventuell Kugeln (mit einem Ausstecher) aus dem Fruchtfleisch herauslösen (sonst Fruchtfleisch in passende Stücke schneiden) und mit übrigem Zitronensaft beträufeln (das Fruchtfleisch wird sonst braun).
3. Ananas abtropfen, in Stücke schneiden. Salat putzen, waschen, abtropfen lassen.
4. Den Vogerlsalat auf zwei Tellern verteilen, Avocadokugeln, Ananasstücke und Krabben hübsch drauf anrichten. Einen Löffel Creme draufgeben und mit grobem Pfeffer bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten.



**Christian Holly**  
Pressereferat

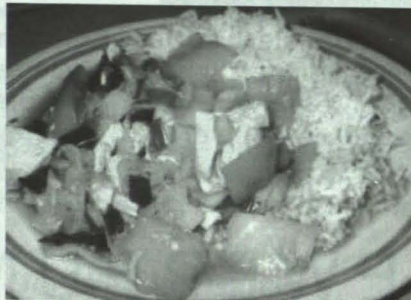
# das tu-info-kulinarium

## Mangohuhn

### Zutaten:

2	Stück	Hünerschenkel oder Hühnerbrüste
1	Stück	Ei
2	Esslöffel	Mehl
50	Gramm	Mandeln gehackt
100	Gramm	Butterschmalz
1	Stück	Mango

weilers: Curry, Salz, Pfeffer, Obers



### Zubereitung:

1. Hühnerfleisch mit Salz und Pfeffer einreiben, nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und gehackten Mandeln wälzen.
2. Im heißen Fett knusprig braun braten. Inzwischen die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben vom Kern lösen.
3. Das gare Hühnerfleisch warmstellen und die Mangoscheiben in dem Bratenfond (das was vom Huhn braten übrig ist) vorsichtig erwärmen. Mit Obers ablöschen und mit Curry pikant abschmecken.
4. Mit Reis und Salat servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (**Reis und Salat nicht vergessen !!**)

## Mascarpone – Erdbeermousse

### Zutaten:

1	Packung	TK- Beerenmix
1	Esslöffel	Staubzucker
25	ml	Orangensaft
100	Gramm	Sahnejoghurt
2	Esslöffel	Zucker
1	Esslöffel	Zitronensaft
200	Gramm	Mascarpone
1	Stück	Vanilleschote oder Vanillezucker
1	Esslöffel	Kirschwasser (muß nicht sein)



weilers: Zitronenmelisse

### Zubereitung:

1. Ein paar Beeren beiseite stellen, den Rest auftauen lassen und mit. Staubzucker, Orangensaft und Kirschwasser pürieren, durch ein Sieb streichen.
2. Joghurt, Vanillemark oder Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft mit dem Mixer 5 Min. aufschlagen. Mascarpone zusammen mit dem Joghurtgemisch glattrühren.
3. Mousse und Beerenpüree abwechselnd in zwei kleine Schüsseln (am besten aus Glas) schichten und zum Schluss mit einer Gabel marmorieren (d.h. durchziehen, aber die Mischung nicht homogen verrühren => ergibt ein schönes Muster).  
Kühlstellen; vor dem Servieren mit den restlichen Beeren und Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Die Rezepte sind von uns getestet und die Ergebnisse für ausgesprochen lecker befunden worden. Wir wünschen Euch viel Spass beim Nachkochen. Jegliche Haftung für Irrtümer, Küchenbrände, Personen- und Sachschäden ist natürlich ausgeschlossen ;-)