

## Maiscrèmesuppe



### Zutaten

2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
250g	mehligkochende Kartoffeln
2 EL	Butter
2 EL	Maismehl
100ml	trockener Weißwein
500ml	Gemüsebrühe
2	frische Lorbeerblätter
200 ml	Milch
250g	Mais Dose
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Thymian zum Bestreuen

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Die Butter in einem Topf zergehen lassen. die Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln hineingeben, kurz anschwitzen, mit Maismehl bestauben, unterrühren und zuletzt mit Weißwein ablöschen. Die Gemüsebrühe angießen, zum Kochen bringen, die Lorbeerblätter zufügen, dann ca. 20 Minuten bei milder Hitze leise köcheln lassen.
2. Die Lorbeerblätter wieder entfernen und die Suppe kurz pürieren. Milch und Mais hinzufügen und weitere ca. 5 Minuten sanft gar lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. In Schälchen anrichten und mit Thymian bestreut servieren.

### Würziger Südafrikanischer Melonen Salat



#### Zutaten

60ml	Olivenöl
1.5 EL	frischer Zitronensaft
½ TL	Harissa
½ TL	Serrano Chilli
½ TL	Kreuzkümmel gemahlen
½ TL	Paprika
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
800g	Wassermelone, ohne Rinde in Würfel geschnitten, gekühlt
½	Rote Zwiebel
2 EL	Petersilie, frisch, gehackt
2 EL	Minze, frisch, gehackt
60g	schwarze Oliven (ohne Stein)
60g	Feta
3 EL	Mandelsplitter (optional)

1. Öl, Zitronensaft, Gewürze, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel aufrühren (Schwingbesen), anschliessen mind. 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen
2. Wassermelonenstücke auf die Teller verteilen, mit Zwiebeln, Petersilie, Minze, Oliven und Feta bestreuen und mit Dressing beträufeln
3. Wenn gewünscht mit Mandeln verzieren

### Kingklip mit Bandnudeln und schaumiger Kokos-Zitronengrassuppe



4	Kingklipfilets à 250-300 g
1 EL	Zitronensaft
	Salz
	<b>Für die Soße</b>
200ml	Kokosmilch
150ml	Gemüsebrühe
50ml	halbtrockener südafrikanischer Weißwein
3 St	Zitronengras
2 cm	Galgantwurzel
2	Limettenblätter
	Salz
	Pfeffer
	<b>Außerdem</b>
350g	Linguine
2 EL	Mehl
2 EL	Butterschmalz
4	Frühlingszwiebeln nur das Grün
	Frittierfett
4	rotfleischiger Kürbis

1. Die Fischfilets kalt abwaschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen.
2. Für die Soße die Kokosmilch mit der Brühe und dem Weißwein in einen Topf geben. Das Zitronengras und die Galgantwurzel halbieren, zusammen mit den Limettenblätter zugeben und alles zum Kochen bringen, 10-15 Minuten köcheln lassen, gegebenenfalls, wenn die Soße zu dickflüssig wird etwas Wasser zugeben, auf niedrigster Stufe ziehen lassen.
3. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsaufschrift garen. Den Fisch abtropfen, mit Mehl stauben und bei milder Hitze im heißen Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb braten.
4. Zwischenzeitlich das Frühlingszwiebelgrün zu langen feinen Streifen schneiden und in 4 Portionen im heißen Frittierfett frittieren. Die Kürbisscheiben ebenfalls kurz frittieren. Die Nudeln mittig auf 4 vorgewärmte Teller geben, je ein Fischfilet darauf geben, mit Lauchzwiebeln und Kürbischips garnieren.
5. Die Soße mit einem Pürierstab aufschäumen und angießen, sofort servieren.

### Milktart nach südafrikanischer Art



#### Zutaten (1 Kuchen)

350g Blätterteig TK  
 750ml Milch  
 125g Zucker  
 4 Eier  
 1 EL Butter  
 1 Prise Salz  
 1 Zimtstange  
 1 Vanilleschote  
 1 EL Puddingpulver Vanille  
 2 EL Maismehl  
 1 EL Weizenmehl  
 Mandelaroma  
 Zimtzucker

1. Blätterteig auftauen lassen, dann eine Tarteform damit auslegen.
2. 4 EL Milch mit Puddingpulver, Mais- und Weizenmehl zu einem glatten Teig verrühren.
3. Restliche Milch mit Butter, Zimtstange, Vanilleschote und Salz aufkochen lassen. Etwas davon zum Teig geben, glatt rühren und unter ständigem Rühren unter die heiße Milch rühren. Die Hälfte vom Zucker und Mandelaroma zugeben, weiter rühren und aufkochen lassen. Dann vom Herd nehmen, Vanille und Zimt wieder herausnehmen. Eier trennen. Eigelbe nach und nach unter die heiße Masse rühren. Eiweiße mit restlichem Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Auf den Blätterteig geben und im vorgeheizten Ofen bei 180° ca. 30-40 Min. goldbraun backen. Im halb geöffneten Ofen abkühlen lassen. Mit Zimtzucker bestreut lauwarm servieren.