

31. KochZeit online Event

13.08.2026

Summerfeeling

Vorspeise:

Melone-Mozzarella Crostini

Hauptgang:

Huli-Huli Hähnchen mit Kokosreis

Dessert:

Himbeer-Cheesecake im Glas

VORSPEISE: **Melone-Mozzarella Crostini mit Serranoschinken**

Zutaten:

- ▶ 500 g Cantaloupe-Melone
- ▶ 100 g Serranoschinken
- ▶ 250 g Mozzarella
- ▶ etwas Salz & Pfeffer
- ▶ 2 Handvoll frisches Basilikum
- ▶ 40 g Olivenöl
- ▶ 20 g Balsamicoessig, hell

Zubereitung:

- ▶ Das Ciabatta in Scheiben schneiden und auf dem Grill oder Backofen anrösten. Evtl. mit Olivenöl beträufeln. Mit einer Scheibe Serranoschinken belegen.
- ▶ Melone und Mozzarella in kleine Würfel schneiden und mit dem Schinken und einigen Basilikumblättern auf den gerösteten Ciabattascheiben anrichten. Mit Salz & Pfeffer würzen.
- ▶ Eine große Handvoll Basilikumblätter zerkleinern. Öl und Essig zugeben und mischen.
- ▶ Über Mozzarella, Schinken, und Melone verteilen und servieren.

HAUPTGANG: **Huli-Huli Hähnchen mit Kokosreis**

Zutaten (für 4 Personen):

Hähnchen:

- ▶ 8 Hähnchenbrustfilets
- ▶ 1 TL Meersalz

Für den Kokosreis:

- ▶ 300 g Jasminreis
- ▶ 400 ml Kokosmilch (aus der Dose)
- ▶ 300 ml Wasser
- ▶ 1 Prise Salz

Huli-Huli-Marinade:

- ▶ 100 ml Ananassaft (frisch oder Dose)
- ▶ 3 EL Sojasauce
- ▶ 2 EL Brauner Zucker
- ▶ 1 EL Honig
- ▶ 2 Knoblauchzehen, gehackt
- ▶ 1 EL frischer Ingwer, gerieben
- ▶ 1 TL Sriracha (oder Chiliflocken)

Toppings:

- ▶ Frische Ananasringe (1 frische Ananas)
- ▶ 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ▶ Sesam

Zubereitung:

- ▶ **Marinade zubereiten:** Alle Zutaten (außer Hähnchen) verrühren, 1/3 zurückbehalten zum Bestreichen.
- ▶ **Hähnchen marinieren:** Hähnchen mit Salz einreiben, in Marinade legen. Mind. 2 Std. (besser über Nacht) kühl stellen.
- ▶ Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Hähnchen auf Rost legen (Backblech unterstellen!). 10 Min. backen, wenden, mit restlicher Sauce bestreichen. Weitere 10 Min. backen.
- ▶ **Finale Akzente:**
 - ▶ Letzte 5 Min. Ananasringe daneben grillen. Mit Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen.
 - ▶ Den Jasminreis in einem Sieb gründlich waschen, bis das Wasser klar abläuft.
 - ▶ Reis, Kokosmilch, Wasser und eine Prise Salz in einen Topf geben. Aufkochen, Hitze auf die niedrigste Stufe reduzieren und den Topf 15 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.
 - ▶ Vom Herd nehmen und weitere 10 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Nicht vorher den Deckel abnehmen! Anschließend mit einer Gabel auflockern.
 - ▶ Zusammen mit dem Hähnchen und der Ananas servieren.

DESSERT: **Himbeer-Cheesecake im Glas**

Zutaten (für 4 Portionen):

- ▶ 150 g Butterkekse
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 2 TL Zitronensaft
- ▶ 75 g Butter, geschmolzen
- ▶ 200 ml Sahne
- ▶ 200 g Himbeeren
- ▶ 300 g Frischkäse
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

- ▶ Die Butterkekse in einem Mixer fein zerkleinern.
- ▶ Keksbrösel gründlich mit der geschmolzenen Butter mischen.
- ▶ Die Mischung gleichmäßig in den Gläsern verteilen und festdrücken.
- ▶ Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einer großen Schüssel glattrühren.
- ▶ Die Sahne in einer separaten Schüssel schlagen, bis sie steif ist. Die geschlagene Sahne vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben.
- ▶ Mischung gleichmäßig auf die Keksböden füllen und mit den frischen Himbeeren dekorieren.
- ▶ Die Gläser bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.