

Rezept

für ein feines Essen mit lieben Freundinnen und Freunden

von

Franziska Streun, Journalistin/Redaktorin, Thun

zum **Wohlfühlen** gehören

Kerzenlichter

stimmungsvolle, passende Musik
und liebevolle Tischdekorationen

zum Einstimmen ein **Apéro**

mit einem Lychee-Sekt, eine in Tamaris geröstete Nussmischung sowie
Gemüsedips mit Gurken, Karotten, Sellerie und Fenchel, dazu eine Sauce aus
Crème fraîche mit gehackten Kräutern

als **Vorspeise**

einen Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Kürbiskernen und Sesamkörnern,
dekoriert mit bunten Blumenblättern

als **Hauptspeise**

ein indisches, scharfes Curry-Gericht mit Poulet und Basmati-Reis

(pro Person eine Pouletbrust, die in Stücke geschnitten und mit Sesamöl zwischen einer
halben Stunde oder auch mehreren Stunden in Curry eingelegt und danach angedünstet wird;
bald den Vollrahm dazu giessen und reichlich würzen mit verschiedenen Currygewürzen,
Kurkuma und Kardamon; leicht kochen lassen, ständig umrühren, bis die Sauce sämig wird;
sobald das Reis servierbereit ist, noch einmal Vollrahm dazu geben, umrühren und auf dem
Teller servieren; dekorieren mit Schlagrahm, rotem Paprika- und Pfeffergewürz, frischen
Minz- und Korianderblättern und Nussplittern)

als **Dessert**

eine Kugel Mangoeis, einen Gutsch Cassis-Schnaps und
Mon-Chérie-Schokoladestückchen, dazu Kaffee, Tee und sonstige Wünsche –
und dies alles bis die Worte ausklingen und die Augen zufallen

