



www.culinaricast.de

Hallo liebe Zuhörer des Culinaricasts – eurem Podcast rund um's Kochen!

Wir haben uns im Vorfeld der **Mindener Gourmet-Meile 2014** die Speisekarte angeschaut und aufgeschrieben welche Gerichte uns davon besonders interessieren. Hier also unsere Empfehlungen:

Culinaria

Gartenfrüchte des Kalifen – Hirsesalat mit knackigem Gemüse in Filoteig mit Joghurt und Zatar

Der fliegende Teppich – Joghurtmousse im Blätterteig mit Feigen-Nusskrokant auf Kaffee-Zimt Nougat

Schlemmerservice

Scheherazades Lieblingsdessert - Persischer Milchreis mit Erdbeersalat

Victoria Hotel

Mounira - Hähnchenspieß im Kokosmantel auf Mango-Granatapfel-Chutney mit grünen Blattsalaten und Rosinenbrot

Ihra - Fünf arabische Köstlichkeiten mit Minze-Joghurt und Schafskäse Aioli-Dipp, dazu Fladenbrot

Nafi - Karamellisiertes Lachssteak mit orientalischen Gewürzen im Bananenblatt, dazu Süßkartoffeln

Yasara - Arabischer Dattel-Milchreis mit Pistazien und karamellisierten Orangen

Essence Catering

„Salam aleikum“ – ein orientalischer Vorspeisengruß. Babaganoush, Hummus, Türkischer Hirtensalat, Couscous, Möhrensalat, Köfte, Minzjoghurt und arabisches Brot

„Wüstenblume“ – Mohnparfait mit Kumquat-Aniskompott

„Sindbads Reise“ – eine essbare Landschaft: Passionsfruchtteppich / Himbeer-Rosensorbet / Joghurtschaum / Pistazien-Büsche.

Häserhof

Orient-Burger im Fladenbrot (Lamm oder Pulled Pork) mit Auberginenkaviar und Joghurt-Minz-Sauce

Sultanteller – Basilikumcreme, Baklava, Melonensalat und Pistazienhonigsauce

Schäfer's

Türkischer Tee aus dem Samowar