



Schütze Bootshandel Köpenick

Wendenschloßstraße 338a * 12557 Berlin * ☎ 030 - 6519717 + 18
















Besuchen Sie unsere Hausmesse vom 07.03.-08.03.2008

4727



POCKETSIZED SUPERYACHTS



TYPHOON 37 Coupé

Exklusives Qualitätsprodukt aus Holland. Rumpf und Aufbau in Aluminium, Antrieb Volvo IPS 400. Erfahren Sie das volle Superyacht-Gefühl auf 11 Metern Länge. In 2008 sind noch einige Rümpfe zur Reservierung verfügbar. Klicken Sie www.ceelenbekker.com oder rufen Sie uns an: **+31 412 462 259**.

4494




Exklusive Motoryachten von 28 bis 50''

HAGEN BOOTE

Moorhof 1
D-88693 Deggenhausertal
Tel.: +49 (7555) - 438 • Fax: +49 (7555) -919 832
www.hagen-boote.de • info@hagen-boote.de

4755




BRAUCKMANN BOOTE OSTSEE GMBH
AN DER WIEK 7 - 15
23730 NEUSTADT IN HOLSTEIN
TEL: +49(0)4561 - 51 35 90
WWW.AGAMARINE.COM
PROBEFAHRTEN AN DER OSTSEE



4830

Berliner Yachtimport GbR

www.berlineryachtimport.de



Konsolenboot Rybi 435, 4,30 x 1,90 m, Kape- und Langzeit. ab 3.550,-



Rybi 535, 5,35 x 1,90 m ab 8.550,-



Grand 470 GL, vorrätig ab 5.990,-



Rybi 470
ab 4.790,- €

TEST hier im Bootshandel ab Seite 26

Unser Marineshop mit sämtlichem Bootszubehör von 10-18 Uhr geöffnet.
Tel.: 030 - 491 50 80 • Fax: 030 - 491 50 99
e-mail: berlineryachtimport@yahoo.de • Gesellschaftsstr. 19-20 • 12409 Berlin • Inh. A. Wronski & P. Szymura

4839

Hellwig Boote®

HANDMADE QUALITY

50 YEARS OF EXPERIENCE SINCE 1956



Hellwig Boote
Sittarder Str. 1
41812 Erkelenz
Tel. 02431/971140
Fax 02431/971142
info@hellwig-boote.de
www.hellwig-boote.de



powered by:
HONDA MARINE

Marathon V 485 incl. Honda BF 90 LRTU
Komplettpreis: € 21.990,-

Unser Frühjahrsangebot!

powered by:
HONDA MARINE



Santorini 15 Edition
incl. Honda BF 50 LRTU
Montagezubehör und Batterie
Montage € 13.150,-



Frische ist angesagt: Frische Ananas und Limettensaft geben dem Panang-Curry mit Huhn das gewisse Etwas



Panang-Paste, Zwiebeln und Chilis werden im Wok auf der Gasflamme im Handumdrehen angebraten

Panang-Curry mit Huhn

Manche mögen's heiß

Curry hat sich in der deutschen Küche spätestens mit der Erfindung der Curry-Wurst am 4. September 1949 durch die Berliner Imbissbuden-Betreiberin Herta Heuwer etabliert. Frau Heuwer entwickelte an ihrem Imbiss an der Ecke Kant-Str./Kaiser-Friedrich-Str. im Stadtteil Charlottenburg eine würzig-pfiffige Sauce für Brühwürste.

Text und Fotos: Klaus Schneiders

Die Hauptbestandteile der seit 1959 patentierten Mischung waren (und sind) Tomatenmark, Worcestersauce und eben Currypulver. Curry hat seinen Ursprung im tamilischen Sprachraum, also in Südindien und auf Sri Lanka. Mit Curry wird dort ein Eintopfgericht bezeichnet, dessen Zusammensetzung ganz unterschiedlich ausfallen kann. Was wir im Gewürzregal als Currypulver kaufen, wird in Indien nur für den Export produziert. Aber auch hier unter-

scheidet sich die Zusammensetzung der Würzmischungen erheblich. Hauptbestandteil dieser Currys ist die Kurkumawurzel. Zum Einsatz kommen unter anderem auch Pfeffer, Chili, Kardamom, Koriandersamen, Ingwer, Kreuzkümmel, Muskat, Zimt, Piment und Nelken.

Currys finden sich mittlerweile in vielen asiatischen Küchen wieder. So stammt unsere Panang-Currypaste aus Malaysia. Wie die Bezeichnung Paste schon verrät, handelt es sich hierbei nicht um ein Pulver, sondern um eine dicksämige Paste. Basis der Paste sind gemahlene Nüsse, zumeist Erdnüsse. Auch hier



Von der frischen Ananas reichen 80 g zur Geschmacksrundung



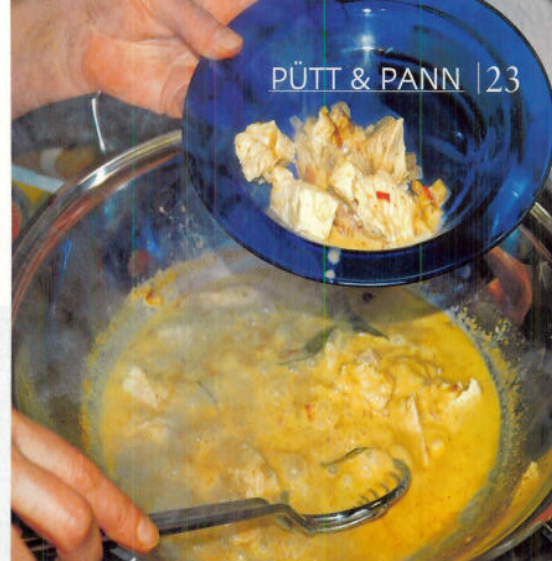
Die Kerne haben es in sich: Auch ohne die unscheinbaren weißen Kerne gibt die Chilischote ausreichend Schärfe



Die Kokosmilch zu den Zwiebeln in den Wok geben und zum Kochen bringen



Dann das Hühnerfleisch und die Limettenblätter zufügen



Nach 15 Minuten bei reduzierter Hitze wird das Geflügelfleisch herausgenommen

werden unterschiedliche Schärfegrade gehandelt, denn allen Formen des Currys ist gemein, dass der Geschmack von süß über pikant bis höllenscharf reichen kann. Das von uns verwendete Panang-Curry würde ich in den Bereich pikant einordnen. Die gewünschte Schärfe bekommt das Gericht dann von den Chilischoten, die ganz nach Geschmack hinzugefügt werden. Wer es so richtig heiß, sprich scharf, mag, kocht die Kerne mit. Ich bevorzuge es jedoch, die kleinen Capsaicin-Bömbchen zu entfernen.

Eingeheizt

Harry's Boot Harry's ruht noch im Winterlager. So findet die Umsetzung des Rezeptes noch einmal in der heimischen Küche statt. Neben der „Software“, in diesem Fall das Curry, spielt naturgemäß beim Kochen auch die „Hardware“ eine entscheidende Rolle. Um den Wok schnell auf Temperatur zu bringen, verwenden wir einen transportablen Gaskocher vom Typ Bright Spark. Das handliche Gerät wird mit Butangas-Patro-



Innovation XXL!

Navman 8120 & 8084 :
Zwei Größen für jedes Armaturenbrett,
Eine Leistung für alle Ihre Bedürfnisse !

- 12,1 oder 8,4 Zoll-SVGA Display, das auch bei direkter Sonneneinstrahlung ablesbar bleibt, hochauflösend 800 x 600 Pixel.
- Kartenformat C-Map MAX mit integrierter 32 MB Weltkarte
- Integrierte Software für Doppelfrequenz-Fishfinder : 50/200 kHz Aussendefrequenz, 600W/1kW Sendeleistung für tiefe Gewässer.
- Video-Eingang für Kamera/DVD-Anschluss
- Leistungsstarkes Motorenmanagement : Integrierte Software für Benzin und SmartCraft.
- AIS kompatibel
- Hochauflösendes Digitalradar fürs optimale Navigieren.

Plastimo Tel +33 297 87 36 11 oder 36 13 Fax +33 / 297 87 36 29
sales.international@plastimo.fr www.plastimo.de



Sie suchen ein Multifunktionsgerät, das allen Ihren Erwartungen entspricht ?
Einfach zu bedienen, klare und zuverlässige Angaben?
Dann ist der neue Navman 8084 sicher für Sie die richtige Wahl !
Und der Preis wird Sie auch überraschen...

Panang-Curry mit Huhn



Die Zutaten

1 EL Olivenöl	1 EL Fischsauce
1 große rote Zwiebel	1 EL Limettensaft
1-2 EL Panang-Curry-Paste	4 Limettenblätter
2 Chilischoten	2 TL brauner Zucker
250 ml Kokosmilch	15 g Basilikumblätter
500 g Hühnerfilet	80 g frische Ananas
60 ml Kokoscreme	

Das Küchenmaterial

1 Wok
Messer und Schneidebrett
Kochlöffel

Die Zubereitung

Die Zwiebel schälen und grob würfeln, die Chilischoten waschen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Die Ananas in Scheiben schneiden, schälen und würfeln, das Hühnerfleisch ebenfalls in Würfel schneiden. Die Basilikumblätter grob hacken. Das Olivenöl im Wok erhitzen und die Zwiebel mit der Currypaste etwa zwei Minuten unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze anbraten. Die Kokosmilch zufügen und zum Kochen bringen. Dann das Hühnerfleisch mit den Limettenblättern in den Wok geben und 15 Minuten bei reduzierter Hitze kochen lassen. Nun das Fleisch herausnehmen und die Sauce weiterköcheln lassen, bis sie eindickt.

Jetzt das Fleisch zurückgeben, die Kokoscreme, die Fischsauce, den Limettensaft und den Zucker zugeben und das Ganze weitere 5 Minuten kochen. Dann die Ananasstücke und das Basilikum zugeben und unterrühren. Serviert wird das Panang-Curry mit Reis. Guten Appetit!

Die Weinempfehlung

Zum Panang-Curry passt ein leichter Rotwein genau so gut wie ein spritziger Riesling.

nen betrieben, die bis zu drei Stunden eine Leistung von zwei kW abgeben. Bei Nichtgebrauch wird der Kocher in einem Kunststoffkoffer sicher verstaut. Der kompakte CE-zertifizierte Einheizer hat Platz auf jedem Boot und eröffnet dem Smut neue Horizonte. Gerade auf kleineren Booten werden die Küchendünste schon mal als unangenehm und störend empfunden. Damit ist mit dem Bright Spark Schluss. Koffer auf den Steg, Kocher ´raus und los! Wir haben mit unserem Gaskocher neben Eintöpfen auch schon Suppen und Glühwein zubereitet und warm gehalten. Und mangels Gasanschluss in der heimischen Küche kommt er auch hier zum Einsatz. Den kleinen Tausendsassa erhält man im guten Bootszubehörhandel, so bei A.W. Niemeyer. Preiswerter gelangt in seinen Besitz, wer ein Jahres-Abonnement für den Skipper abschließt, denn ab sofort gibt es jetzt den Bright Star-Kocher als Prämie dazu. Viel Vergnügen und guten Appetit!



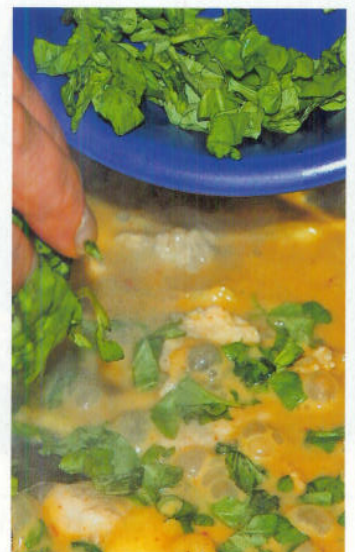
Einen Esslöffel Fisch-Sauce aus dem Asia-Markt hinzugeben



Und den braunen Zucker untermischen und -rühren



Die Ananas-Stücke unterstreichen das süß-saure Aroma



Nicht nur für die Optik: Basilikum rundet den Geschmack ab