

REZEPT VON NINA
Sendung vom 06.01.2024

Bunter Sommersalat im Glas

* * *

Saltimbocca mit Safran-Risotto und Gemüsebeilage

* * *

Bayrische Crème mit Apfeltasche

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: BUNTER SOMMERSALAT IM GLAS

1 Rüebli
1 Gurke
Romanov Salat
1 Pack Cherry Tomaten
Verschiedene Kerne

Rüebli, Gurke und Cherry Tomaten waschen, rüsten und schneiden. Alles in einem Glas anrichten und mit verschiedenen Kernen dekorieren.

8 EL Rapsöl
2 EL Zitronensaft
2 EL Senf
2 EL Honig
Pfeffer, Salz

Alles gut vermischen und nach Belieben würzen.



HAUPTGANG: SALTIMBOCCA MIT SAFRAN-RISOTTO UND GEMÜSEBEILAGE

Safran-Risotto

500 g Risottoreis
1 Zwiebel, gehackt
3 dl Weisswein
1 Briefchen Safran
1 l Bouillon
100 g Mascarpone
200 g geriebener Käse

Zwiebel in etwas Butter andünsten und den Reis dazugeben. Mit Wein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Safran beifügen und die Bouillon nach und nach dazugeben. Risotto unter häufigem Rühren 20 Minuten köcheln lassen. Mascarpone und Käse dazu mischen.

Saltimbocca

10 Kalbsplätzli
10 Tranchen Rohschinken
10 Salbeiblätter
1 dl Marsala
1 dl Fleischbouillon
etwas Rahm
Salz
Mehl

Die Kalbsplätzli mit einem Fleischklopfer plattieren. Die Plätzli salzen und jeweils eine Scheibe Rohschinken und ein Salbeiblatt darauf verteilen. Mit einem Zahnstocher alles fixieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Plätzli in Mehl wälzen, leicht abklopfen und in die Pfanne geben. Auf jeder Seite ca. 1 – 2 Minuten braten. Die Plätzli aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen. Marsala zum Bratensatz dazugeben und etwas einkochen lassen. Bouillon und etwas Rahm nach Belieben dazugeben.



DESSERT: BAYRISCHE CRÈME MIT APFELTASCHE

Bayrische Crème

4 dl Milch
1 Vanillestängel, Mark davon
120 g Zucker
1 Prise Salz
4 frische Eigelbe
3 Blätter Gelatine, ca. 5 Minuten in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft
2½ dl Vollrahm

Milch und alle Zutaten bis und mit den Eigelben mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne sofort vom Herd nehmen.

Gelatine unter die heisse Crème rühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Crème legen, auskühlen, kühl stellen, bis die Crème am Rand leicht fest ist.

Crème glattrühren. Rahm steif schlagen und darunterziehen. Zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Apfeltasche

2 Rollen Blätterteig
4 mittelgrosse Äpfel
70 g Zucker
1 TL Zimt
1 Eiweiss
1 Eigelb
2 EL Rahm
Puderzucker

Die Blätterteigrollen aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.

Die Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel in eine kleine Pfanne geben, Zucker und Zimt darüber streuen und für ca. 8 Minuten andünsten. Die Füllung soll weich sein, aber noch Stückchen beinhalten. Füllung auskühlen lassen.

Den Backofen auf 200° C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Beide Blätterteige ausrollen und in der Mitte halbieren. Die Ränder mit dem Eiweiss bepinseln.

Die Rechtecke mit der Apfelmasse füllen und zuklappen. Mit einer Gabel die Ränder festdrücken. Auf das Backblech legen. Das Eigelb mit dem Rahm mischen und vorsichtig bepinseln. Mit einem scharfen Messer die Taschen 3-mal einritzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 18 Minuten backen. Leicht abkühlen lassen, mit etwas Puderzucker bestäuben und servieren.