

REZEPT VON NADINE

Sendung vom 16.02.2019

Tintenfisch- und Blattsalat garniert mit Pilzen und Nüssen

* * *

„Ciceri e Tria“ - Kichererbseneintopf Shrimps-Spiesschen

* * *

Zweierlei Tiramisú

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: TINTENFISCH- UND BLATTSALAT, GARNIERT MIT PILZEN UND NÜSSEN

Tintenfisch

1 kg Tintenfisch
Zwiebel
Lauch
Lorbeer

Den Tintenfisch selber oder vom Fischhändler säubern und Schnabel entfernen lassen. Salzwasser aufkochen und nach Belieben Zwiebel, Lauch und Lorbeer beifügen. Den Tintenfisch langsam in das nicht mehr kochende Wasser geben und 1 bis 2 Stunden, je nach Grösse, ziehen lassen. Sobald der Tintenfisch weich ist in Scheiben schneiden.

Dressing

2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Frische, feine Petersilie

Knoblauch zerdrücken und zusammen mit dem Zitronensaft und Olivenöl in eine Schüssel geben. Den geschnittenen Tintenfisch begeben, mit der feingehackten Petersilie überstreuen und gut mischen. Über Nacht einziehen lassen.



HAUPTGANG: „CICERI E TRIA“ – KICHERERBSENEINTOPF, SHRIMPS-SPIESSCHEN

Kichererbseneintopf

300 g trockene Kichererbsen
Olivenöl
10 Kirschtomaten
3 Knoblauchzehen
300 g Fettuccine
Salz
Pfeffer
Paprika

Die Kichererbsen am Vorabend für 12 Stunden in kaltem Wasser einlegen. Das Wasser abgiessen und unter fliessendem Wasser waschen. Bei niedriger Temperatur in einem mit Wasser gefüllten Topf langsam für ca. 3 Stunden kochen lassen. Knoblauchzehen in Olivenöl leicht anbraten, Tomaten beifügen und mischen. Sobald sich die Tomaten leicht auflösen, Kichererbsen beifügen, salzen und 20 Minuten kochen lassen. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl erhitzen und ca. 80 g der Fettuccine goldbraun anbraten, abtropfen lassen und auf Küchenpapier legen. Salzwasser aufkochen, die restlichen Fettuccine beifügen und nur wenige Minuten lang kochen lassen, abtropfen und wieder in denselben Topf geben. Die Sauce mit den Kichererbsen beifügen und gut mischen. Auf Teller anrichten, mit den angebratenen Pasta-Stücken dekorieren und mit reichlich Pfeffer und scharfer Paprika abschmecken.



DESSERT: ZWEIERLEI TIRAMISÚ

Amaretto-Tiramisù

250 g Mascarpone
90 g Puderzucker
1 Päckli Vanillezucker
2 EL Amaretto
2 dl Vollrahm
3 dl Espresso
200 g Löffelbiskuit
Kakaopulver

Mascarpone mit Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Amaretto beigeben und ebenfalls einrühren. Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen. Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz in den erkalteten Espresso tauchen, Form mit den Biskuits auslegen und die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen. Mit restlichen Biskuits und restlicher Mascarpone-Masse gleich verfahren. Tiramisù zugedeckt über Nacht kühlstellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Orangen-Tiramisù

200 g Löffelbiskuits
2 Orangen
2 EL Grand Marnier
90 g Puderzucker
1 Päckli Vanillezucker
250 g Mascarpone
2 dl Vollrahm

Gleich verfahren wie bei dem Amaretto-Tiramisù. Jedoch werden die 2 Orangen ausgepresst und ersetzen den Espresso. Zudem wird von einer Orange der Abrieb ebenfalls beigefügt.