

REZEPT VON ROSANNA

Sendung vom 17.01.2026

Focaccia-Teller mit Tomaten, Burrata und Rucola

* * *

Gnocchi mit einem reichhaltigen Ragout

* * *

Frittierte Ciambelle, garniert mit Apfel-Zwetschgen-Kompott und einem Hauch von Rahm

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: FOCACCIA-TELLER MIT TOMATEN, BURRATA UND RUCOLA

500 g Mehl
4 dl Wasser
2 EL Öl
1.5 TL Salz
7 g Backhefe
2 Tomaten
3 Burratas
1 Zweig Rosmarin
50 g Rucola

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe im Wasser auflösen, dazugießen. Öl begeben. Alles mit einer Kelle glattrühren. Zugedeckt ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

Den Teig auf dem vorbereiteten Blech mit nassen Händen ca. 35 x 25 cm ausstreichen. Etwa 30 Minuten gehen lassen. Mit den Fingern Mulden in den Teig drücken. Ganzflächig mit Öl bestreichen oder beträufeln, mit Salz und Rosmarin bestreuen.

Ohne Vorheizen in der Ofenmitte bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Rucola und Tomaten waschen. Die Tomaten sowie die Burratas in Scheiben schneiden und zusammen mit den fertigen Focaccias servieren.



HAUPTGANG: GNOCCHI MIT EINEM REICHHALTIGEN RAGOUT

Gnocchi

1 kg mehligkochende Kartoffeln
300 g Mehl
1 Ei
2 TL Salz

Kartoffeln im siedenden Wasser ca. 20 Minuten weichkochen, heiss schälen, durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen. Mehl und Salz daruntermischen. Ei verklopfen, von Hand unter die Kartoffeln mischen. Die Masse sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben, evtl. wenig Mehl begeben. Gnocchimasse auf wenig Mehl zu 4 Rollen von je ca. 1.5 cm Durchmesser formen. Rollen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, diese mit dem Daumen über einen Gabelrücken rollen, sodass ein Rillenmuster entsteht. Die Gnocchi nun portionsweise im leicht siedenden Wasser ca. 4 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Ragout

300 g Rindfleisch, grob gehackt
300 g Kalbsfleisch, grob gehackt
400 g Tomatensugo
3 EL Tomatenpüree
1 Rüebli, gewürfelt
2 Stangensellerie, klein geschnitten
1 Zwiebel, klein geschnitten
Salz, Pfeffer

Die Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten. Das Fleisch dazugeben und etwa 7 Minuten anbraten. Tomatensugo, Rüebli, Tomatenpüree und die Stangensellerie dazugeben und für mindestens 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



DESSERT: FRITTIERTE CIAMBELLE, GARNIERT MIT APFEL-ZWETSCHGEN-KOMPOTT UND EINEM HAUCH VON RAHM

Frittierte Ciambelle

250 g Mehl, Manitoba
250 g Mehl, Typ 00
2.5 dl Milch
80 g Butter, weich
60 g Zucker
4 Eigelb
12 g Bierhefe
4 EL Rum
1 Vanillestange
1 Zitrone, Schale davon
1 l Sonnenblumenöl zum Frittieren
100 g Zucker
2 TL Zimt

Für den Teig die Butter mit dem Zucker vermischen, bis eine hellere Masse entsteht. Das Mehl begeben und gut vermischen. Die Hefe in der Milch auflösen und zusammen mit den Eigelben zum Teig dazugeben. Rum, Mark der Vanillestange und den Abrieb einer Zitrone begeben und gut vermischen.

Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur eine Stunde aufgehen lassen. Den Teig in 12 Teile schneiden und zu Strängen rollen. Jeden Strang zu einem Kringel einschlagen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen, bis die Temperatur ca. 180 °C erreicht hat. Die Kringel hineingeben und frittieren, bis sie eine schöne Farbe annehmen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Zucker und Zimt mischen und die frittierten Kringel einzeln darin wenden.

Apfelkompott

4 Äpfel, z.B. Boskopp
1 EL Zucker
50 ml Wasser
1 EL Zitronensaft
1 Zimtstange
1 Pack Vanillezucker

Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Stücke sollten etwa so gross sein, wie man sie später im Kompott haben möchte. Die Äpfel zusammen mit dem Wasser, der Zimtstange, Zucker und Zitronensaft in den Topf geben und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 15-20 Minuten einköcheln, bis die Apfelstücke zerfallen sind. Die Zimtstange im Anschluss entfernen. Etwas auskühlen lassen und servieren.



Zwetschgenkompott

1 kg Zwetschgen, entsteint

0.5 dl Wasser

1 Zimtstange

4 EL Zucker

Alle Zutaten zusammen aufkochen und ca. 10 Minuten weich garen. Die Zimtstange entfernen, etwas auskühlen lassen und servieren.