

## REZEPT VON ELVIRA

Sendung vom 28.10.2023

### Tomatenravioli

Tomaten-Concassée, Basilikumöl, Burrata, Rucola

\* \* \*

### Saltimbocca am Stück

Grüner Spargel, Safran-Espuma, Venere-Reis

\* \* \*

### Pavlova

Griechisches Vanillejoghurt, Beeren, Minze

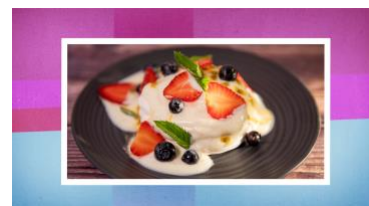
Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: TOMATENRAVIOLI, TOMATEN-CONCASSÉE, BASILIKUMÖL, BURRATA, RUCOLA**

### **Teig für Tomatenravioli**

300 g Mehl

3 Eier

1-2 EL Olivenöl

½ TL Salz

¼ TL Weissweinessig

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mittig eine Mulde formen.

Eier und Olivenöl in die Mulde geben und nach und nach mit dem Mehl vermengen bis ein glatter Teig entsteht.

Zu einer Kugel formen und 30 Minuten ruhen lassen.

### **Füllung für Tomatenravioli**

1 Zwiebel, fein geschnitten

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 Zitrone

1 Glas Tomaten im Öl mit Kapern

1 Zweig Rosmarin

1 Bund Basilikum

80 g Parmesan

400 g Ricotta

1 dl Rotwein

1 TL Balsamico

2 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Chipotle Chili

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin darin andünsten. Tomaten und Kapern hinzugeben und weiter dünsten. Mit Balsamico und Rotwein ablöschen und einreduzieren. Alles ein wenig abkühlen lassen. Strunk des Rosmarins entfernen. Abrieb und Saft der Zitrone hinzugeben, Basilikum hinzufügen und alles fein mixen. Mit dem Ricotta vermengen und mit Salz, Pfeffer und Chipotle Chili abschmecken.

Teig auswallen und pro Person 5-6 Ravioli ausstechen. Die Füllung darauf verteilen.

Die Ravioli in gesalzenes und siedendes Wasser geben bis sie gar sind aber noch Biss haben.



### **Tomatenconcassée**

4 Tomaten  
3 EL Olivenöl  
1 Zweig Rosmarin  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
Kräutersalz  
Pfeffer

Wasser zum Kochen bringen. Tomaten etwas einschneiden, kurz in das kochende Wasser geben und mit Eiswasser abschrecken. Tomaten schälen, entkernen und in schöne Würfel schneiden.  
Vor dem Servieren mit den restlichen Zutaten in einer Bratpfanne kurz andünsten.

### **Basilikumöl**

2 Bund Basilikum  
4 dl neutrales Öl  
1 Hand voll frischer Spinat

Öl auf 70° C erhitzen. Öl mit Basilikum und Spinat in einen Mixer geben und für ca. 3-4 Minuten mixen.  
Ein Behältnis in ein Eiswasser stellen und das Öl durch ein Passiertuch abpassieren (nicht durch das Tuch durchdrücken). Danach das kalte Öl in einen Spritzbeutel füllen und abhängen lassen, sodass sich das restliche Wasser im Spitz sammeln kann. Dieses muss man dann vom restlichen Öl trennen, damit es ganz klar grün ist.

### **Burrata**

5 kleine Burrata  
Fleur de Sel  
Zitronenabrieb

Die Burrata mit Fleur de Sel und Zitronenabrieb marinieren.

### **Rucola-Crunch**

1 Sack Rucola  
1 Zitrone  
1 EL Olivenöl  
Kräutersalz

Rucola marinieren, auf ein Blech mit Backpapier geben und bei 80° C im Backofen trocknen.

Auf einem vorgewärmten Teller die noch warmen Ravioli anrichten. Marinierte Burrata darauf platzieren, Concassée darüber verteilen, Basilikumöl rundherum träufeln und den Rucola-Crunch auf dem Burrata platzieren.



## HAUPTGANG: SALTIMBOCCA AM STÜCK, GRÜNER SPARGEL, SAFRAN-ESPUMA, VENERE-REIS

### Saltimbocca am Stück

1 kg Kalbsfilet  
200 g Rohschinken  
10 Salbeiblätter  
2 EL Sonnenblumenöl

Kalbsfilet parieren. Rohschinken auf einer Frischhaltefolie auslegen und Salbei regelmässig darauf verteilen. Kalbsfilet darauf platzieren und eng einwickeln. Danach in einem Beutel vakuumieren. Das Fleisch wird danach während 2.5 Stunden im Sous Vide Garer bei 58° C gegart und vor dem Servieren rundherum im heissen Fett angebraten.

### Venere-Reis

400 g Venere-Reis  
etwas Butter  
½ Zwiebel Brunoise  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
Gemüsefond  
2 dl Rotwein  
50 g Parmesan  
20 g Butter

Venerereis waschen. Zwiebel und Knoblauch im Butter glasig dünsten. Reis dazugeben und mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen. Nach und nach Gemüsebrühe hinzugeben bis der Reis gar ist. Gelegentlich immer wieder umrühren. Mit Butter und Parmesan vor dem Servieren aufmontieren.

### Safran-Espuma

1 EL Butter  
2 dl intensiver Kalbsfond  
1 dl Weisswein  
4 Päckchen Safran  
2 dl Vollrahm  
Pfeffer, Salz

Butter in einer Pfanne schmelzen und Safran leicht mitdünsten. Mit Weisswein und Fond ablöschen und einreduzieren. Rahm dazugeben. Die heisse Sauce in einen Kisag-Bläser geben, 2 Patronen hineingeben und gut schütteln.



### **Grüner Spargel**

700 g grüner Spargel

1 Zitrone

2 EL Olivenöl

Kräutersalz

Spargel rüsten und leicht anschälen. Mit Öl, Salz, Zitronensaft, Zitronenzeste und Kräutersalz marinieren. Auf einem Backblech mit Backpapier bei 200° C im Ofen ca. 15 Minuten garen.



## **DESSERT: PAVLOVA, GRIECHISCHES VANILLEJOGHURT, BEEREN, MINZE**

### **Pavlova**

6 frische Eiweisse  
1 Prise Salz  
300 g feiner Kristallzucker  
1 TL Weissweinessig  
1 EL Maizena

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen, die Hälfte des Zuckers begeben und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker und Essig begeben, weiterschlagen bis der Eischnee feinporig, glänzend und sehr steif ist. Am Schluss Maizena dazusieben und vorsichtig darunterziehen.

Runde Formen auf einem Backpapier einzeichnen und das Backpapier umdrehen. Eischnee mit einem Spritzsack rund aufspritzen.

Den Ofen auf 150° C (Umluft) vorheizen. Beide Bleche einschieben, Temperatur auf 100° C reduzieren. Pavlovas ca. 1 Stunde 40 Minuten backen / trocknen. Pavlovas im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen auskühlen.

### **Griechisches Vanillejoghurt**

300 g Griechisches Joghurt  
Puderzucker, je nach Belieben der Süsse  
3 dl Vollrahm  
3 Vanilleschoten  
1 Zitrone

Joghurt und Rahm vermischen. Vanilleschoten längsweg aufschneiden und Mark herausnehmen. Zum Joghurt-Rahmgemisch hinzugeben. Puderzucker dazu sieben. Zitronensaft und Abrieb dazugeben.

Pavlovas mit Joghurt toppen und mit saisonalen Früchten und Minze ausgarnieren.