

REZEPT VON SVEN

Sendung vom 22.04.2023

Ratatouille

* * *

Hausgemachter Burger mit Brioche Bun, Rinds-Patty, BBQ-Sauce, Speck & Cheddar Hauspommes

* * *

Lemon-Meringue-Pie

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: RATATOUILLE

450 g gehackte Tomaten
1 Zwiebel
2 Peperoncini
1 Stangensellerie
2 Knoblauchzehen
2 Rüebli
1 Peperoni
1 Aubergine
1 Zucchini
2 Tomaten
Basilikumblätter
Kräuter
Salz, Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken und in einer Pfanne andünsten. Peperoncini, Stangensellerie und Rüebli klein schneiden und dazugeben. Die gehackten Tomaten dazugeben und köcheln lassen.

Die Peperoni auf dem Grill oder im Ofen zubereiten und bei hoher Temperatur die Haut schwarz werden lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen, danach die Haut abziehen. Die Peperoni klein schneiden und zur restlichen Sauce geben. Kräuter nach Wahl dazugeben, ebenso einige Basilikumblätter. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Aubergine, Zucchini und die Tomaten in kleine Scheiben schneiden. Boden einer Auflaufform mit der fertigen Tomatensauce decken. Das Gemüse in die Auflaufform schichten und würzen. Auflaufform mit Backpapier und Alufolie zudecken. Während zwei Stunden bei 140° C Ober- und Unterhitze backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren nochmals bei 180° C im Ofen erwärmen.



HAUPTGANG: HAUSGEMACHERTER BURGER MIT BRIOCHE BUN, RINDS-PATTY, BBQ-SAUCE, SPECK & CHEDDAR, HAUSPOMMES

Brioche Bun

500 g Mehl
1 Pack Trockenhefe
½ Pack Sauerteigpulver
1 TL Zucker
1 TL Salz
260 ml warme Milch
70 g Butter
Getrocknete Tomaten
1 Eigelb mit etwas Milch (zum bestreichen)

Butter weich werden lassen. Warme Milch dazugeben und verrühren. Restliche Zutaten inklusive den geschnittenen getrockneten Tomaten hinzugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig ca. 2 Stunden ruhen lassen.

Teig teilen und Brötchen formen, danach nochmals ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Die Brötchen mit dem Eigelb und der Milch bestreichen und in den auf 160° C (Umluft) vorgeheizten Ofen geben und für 20 Minuten backen.

Rinds-Patty

1 kg Rindshackfleisch
2 Scheiben Toastbrot
Etwas Milch
½ Bund Peterli
1 Ei
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Toastbrot fein schneiden und in warme Milch einlegen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit dem Rindfleisch in eine Schüssel geben. Peterli fein hacken und mit dem Ei dazugeben. Das Toastbrot aus der Milch nehmen und ebenfalls dazugeben. Alles zu einer Masse kneten. Pattys formen und in einer Bratpfanne von beiden Seiten in Kokosöl anbraten.



BBQ-Sauce

500 ml Coca Cola
100 ml Melasse
500 ml Orangensaft
1 kg Tomaten, in Stücke
1 EL Koriandersamen
1 EL Pfeffer
1 EL Senfsaat
1 EL Kümmel
2 EL Paprika
1 EL Thymian, getrocknet
3 Knoblauchzehen
1 Prise Salz
3 EL Tomatenmark
2 TL Worcestersauce

Coca Cola und Melasse in einem Topf einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Orangensaft und die Tomaten hinzugeben. Die Sauce so lange einkochen, bis sie eindickt.
Gewürze in einer Pfanne ohne Öl kurz anrösten und anschliessend zur Sauce geben. BBQ Sauce mit Salz und Worcestersauce abschmecken. Mit Tomatenmark noch etwas andicken.

Speck

Den Speck in Tranchen in einer heissen Pfanne ohne Öl knusprig braten. Mit Haushaltspapier trocken tupfen und warmstellen.

Cheddar

Den Cheddar-Käse kurz vor Schluss auf die Burger legen damit der Käse schmilzt.

Hauspommes

500 g festkochende Kartoffeln
500 g Süsskartoffeln
2 EL Öl
Salz, Paprika

Kartoffeln und Süsskartoffeln waschen und nach Wunsch schälen. Zu ca. 1 cm dicke Pommes schneiden. Vor dem frittieren ca. 15 Minuten in kaltes Wasser einlegen, trockentupfen. Etwas Salz und Öl dazugeben, mischen. Bei 200° C in der Heissluftfriteuse etwa 30 Minuten knusprig frittieren. Dazwischen ab und zu wenden.



DESSERT: LEMON-MERINGUE-PIE

250 g Weizenguetzli
2 EL Kakaopulver
100 g Butter, flüssig, abgekühlt
2 dl Wasser
5 Limetten, wenig abgeriebene Schale, ganzer Saft (ca. 2 dl)
120 g Zucker
3 EL Maizena
3 Eigelb
30 g Butter
1 Prise Salz

3 Eiweiss
1 Prise Salz
100 g Zucker

Guetzli, Kakaopulver und Butter mischen, auf dem Boden der vorbereiteten Form verteilen. Guetzlimasse mit dem Boden eines Glases gut andrücken, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen, ca. 30 Minuten kühlstellen. Wasser und alle Zutaten bis und mit Salz mit dem Schwingbesen in einer Pfanne verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Minuten weiterrühren. Crème durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, etwas abkühlen, auf dem Teigboden verteilen, auskühlen.

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt und sehr steif ist. Eischnee mit einem Löffel auf der Crème verteilen.

Ca. 8 Minuten in der Mitte des auf 200° C vorgeheizten Ofens (Umluft) backen. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen, auf einem Gitter auskühlen.