

## REZEPT VON FRANCESCA

Sendung vom 02.01.2021

### **Kürbiscrème-Suppe**

\* \* \*

### **Zitronen-Chili-Shrimps mit Safran-Risotto**

\* \* \*

### **Himbeer-Mascarpone-Crème im Glas**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: KÜRBISCRÈME-SUPPE**

### **Kürbiscrème-Suppe**

500 g Kürbis, z.B. Muscade  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
5 dl Gemüsebouillon  
2 dl Vollrahm  
Salz  
Pfeffer  
1 dl Vollrahm  
1 EL Bratbutter  
2 EL Kürbiskerne  
12 Salbeiblätter  
1 EL Kürbiskernöl

Kürbis schälen und in Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und grob hacken. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Knoblauch andämpfen, Kürbis für 5 Minuten mitdämpfen. Bouillon dazugiessen und aufkochen. Hitze reduzieren und zugedeckt 20 Minuten weich köcheln. Suppe pürieren, 1 dl Rahm dazugiessen und würzen. Den restlichen Rahm flaumig schlagen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Kürbiskerne und Salbei knusprig braten. Suppe anrichten, mit Rahm, Kürbiskernen und Salbei garnieren, Öl darüberträufeln.



## **HAUPTGANG: ZITRONEN-CHILI-SHRIMPS MIT SAFRAN-RISOTTO**

### **Safran-Risotto**

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
400 g Risottoreis  
2 Briefchen Safran  
4 dl Weisswein  
1 L heisse Gemüsebouillon  
50 g geriebener Parmesan  
1 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Risotto und Safran begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Die Hälfte des Weins dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Etwa 20 Minuten köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Käse und Öl unter den Reis mischen, würzen.

### **Zitronen-Chili-Shrimps**

Shrimps  
3 EL Zitronensaft  
0.5 EL scharfe Chilisaucе  
1 EL frischer Ingwer  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Sojasauce  
1 EL flüssigen Honig

Für die Marinade Zitronensaft, Chilisaucе, geriebener Ingwer, Knoblauch, Sojasauce und flüssigen Honig in einer Schüssel mischen. Die geschälten Shrimps für 30 Minuten darin einlegen. Bei mittlerer Hitze in einer Bratpfanne in etwas Öl braten.



## **DESSERT: HIMBEER-MASCARPONE-CRÈME IM GLAS**

### **Himbeer-Mascarpone-Crème**

150 g Löffelbiskuits  
500 g Himbeeren  
3 EL Puderzucker  
3 EL Himbeergeist  
500 g Mascarpone  
2 dl Rahm  
4 EL Puderzucker  
50 g weisse Schokolade

Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite nach unten in die Form legen. 100 g Himbeeren, Puderzucker und Himbeergeist mischen, 10 Minuten ziehen lassen. Die Hälfte davon mit einer Gabel etwas zerdrücken und auf den Löffelbiskuits verteilen. Restliche Himbeeren darauf verteilen. Mascarpone, Rahm und Puderzucker gut verrühren. Mascarpone-Crème auf den Himbeeren verteilen und zugedeckt im Kühlschrank 2 Stunden fest werden lassen. Mit der Schokolade und beiseite gestellten Himbeeren verzieren.