

## REZEPT VON MARCO

Sendung vom 04.02.2023

### Crab Cake mit Mango-Chutney

\* \* \*

### Spareribs mit Barbecue-Sauce

Risotto

Rosenkohl

\* \* \*

### Zitronencake

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: CRAB CAKE MIT MANGO-CHUTNEY**

### **Crab Cake**

400 g Schneekrabbe  
2 EL Mayonnaise  
1 EL Senf  
1 EL Worcestershire Sauce  
1 Bund Peterli  
½ Bund Schnittlauch  
1 Ei  
1 Frühlingszwiebel  
Salz, Pfeffer  
40 g Paniermehl

Peterli, Schnittlauch und Frühlingszwiebel klein hacken und mit den restlichen Zutaten vermengen und zu kleinen Cakes formen. Die einzelnen Cakes im Paniermehl wenden und in der heissen Bratpfanne pro Seite ca. 3-4 Minuten anbraten.

### **Mango-Chutney**

100 ml Essig  
80 g Zucker  
1 TL Kreuzkümmel  
½ Knoblauchzehe  
1 Mango, in Stücke geschnitten  
1 TL Koriander  
1 TL Chilipulver  
nach Belieben frische Chili

Knoblauchzehe fein hacken. Zucker im Essig kochen bis er sich aufgelöst hat. Alle Zutaten inklusive der Mangostücke begeben und ca. 50 Minuten dünsten. Wenn gewünscht, die frischen Chilis dazugeben und nochmals einkochen lassen.

Die ganze Masse in ein Konfitüreglas geben und schliessen. Glas auf den Kopf stellen und im Kühlschrank abkühlen lassen.



## **HAUPTGANG: SPARERIBS MIT BARBECUE-SAUCE, RISOTTO UND ROSENKOHL**

### **Spareribs mit Barbecue-Sauce**

1500 g Spareribs  
1 dl Whiskey  
Barbecue-Sauce nach Wahl  
Salz, Pfeffer

Spareribs mit Whiskey, Salz und Pfeffer einreiben. Auf dem Feuer oder alternativ auf dem Grill anbraten. Vom Feuer nehmen und mit Barbecue-Sauce einstreichen und mit Alufolie komplett einwickeln. Die Spareribs zusammen mit einer Schale Wasser im Ofen bei 120° C ca. 7 Stunden (oder bei 80° C ca. 15 Stunden) garen. Darauf achten, dass die Schale immer mit Wasser gefüllt ist.

### **Risotto**

2 Tassen Risottoreis  
1 Zwiebel  
Etwas Thymian  
1 l Bouillon  
2 dl Weisswein  
150 g Parmesan  
100 g Butter  
Salz, Pfeffer

Zwiebel und Thymian fein hacken. Die Zwiebel mit etwas Öl in der Pfanne andünsten. Thymian dazu geben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Risotto Reis dazu geben bis die Reiskörnern glasig sind. Mit dem Weisswein und einem Teil der Bouillon ablöschen. Der Reis sollte gerade so mit Flüssigkeit bedeckt sein. Die restliche Bouillon nach und nach dazugeben bis alles eingekocht ist. Butter, geriebener Parmesan Salz und Pfeffer dazugeben.

### **Rosenkohl**

Die äusseren welken Blätter entfernen und den vertrockneten Strunk etwas zurückschneiden. Danach die Kohlköpfe unter fliessendem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Im köchelnden Salzwasser ca. 6 Minuten kochen.



## DESSERT: ZITRONENCAKE

250 g Butter  
250 g Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier  
3 Zitronen  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
100 g Puderzucker

Butter in eine Schüssel geben, Zucker und Salz darunter rühren. Ein Ei nach dem andern darunter rühren, weiter rühren, bis die Masse heller ist. Von den Zitronen die Schale dazu reiben, darunter rühren.

Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 1 Stunde in der unteren Hälfte des auf 180° C vorgeheizten Ofens. Cake herausnehmen, etwas abkühlen, mit einem Holzspiesschen dicht einstechen.

Zitronen auspressen, Puderzucker darunter rühren, über den Cake giessen. Cake aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.