

REZEPT VON SARAH

Sendung vom 20.12.2014

Handgemachte Zitronen-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter und lauwarmen Tomatenwürfeln

* * *

Lamm im Blätterteig mit Vanille-Karotten, Mousseline und Jus

* * *

Gateau Chocolat- Fruit de la passion Semifreddo der roten Beere

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: HANDGEMACHTE ZITRONEN-RICOTTARAVIOLI MIT SALBEIBUTTER UND LAUWARMEN TOMATENWÜRFELN

Teig

300 g Knöpfli- oder Weissmehl
2 Eier
1 EL Rapsöl
2-4 EL Wasser

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Eier, Öl und Wasser verrühren und in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Unter einer heiss ausgespülten Schüssel 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung

250 g Ricotta
50 g Sbrinz AOP, gerieben
1 Zitrone, abgeriebene Schale und 1 TL Saft
1/2 Knoblauchzehe, gepresst
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Zitronenzesten zum Garnieren

Alle Zutaten mischen und würzen.

Teig auf wenig Mehl 1-2 mm dünn rechteckig auswallen. Je einen gehäuften Teelöffel Füllung im Abstand von 6 cm auf der unteren Hälfte des Teiges verteilen. Zwischenräume mit wenig Wasser bepinseln. Zweite Teighälfte über den mit Füllung belegten Teig legen. Zwischenräume gut andrücken. Mit dem Teigrädchen Ravioli ausschneiden. Oder Ravioli mithilfe einer Schablone herstellen. Ravioli auf ein bemehltes Küchentuch legen.



Salbeibutter:

50 g Butter
8 Salbeiblätter, in Streifen geschnitten
Salz, Pfeffer

Butter in einem Pfännchen aufschäumen, Salbei dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Lauwarme Tomatenwürfel

6 mittelgroße Tomaten
100 ml Gemüsebouillon

Tomaten waschen, vierteln, Stielansätze herausschneiden und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Tomatenwürfel zur Brühe in Pfanne geben. Etwas abkühlen lassen.

Nun die Ravioli portionenweise in knapp siedendem Salzwasser 5-7 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, gut abtropfen lassen. Die Tomatenwürfel auf die Teller geben, die Ravioli darauf verteilen und mit der Salbeibutter beträufeln.

HAUPTGANG: LAMM IM BLÄTTERTEIG MIT VANILLE-KAROTTEN, MOUSSELINE UND JUS

Lamm im Blätterteig

1 Pk. Blätterteig
4 Lammrückenfilet küchenfertig, à ca. 160 g
2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen
100 g getrocknete Tomaten in Öl eingelegt
8 kleine Thymianzweige extern
2 EL Tomatenmark (Dose)
1 Eigelb
Mehl für die Arbeitsfläche
Pfeffer aus der Mühle

Die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Die Lammrückenfilets waschen und trocken tupfen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten 1 Minute anbraten, aus der Pfanne nehmen und kalt stellen. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten fein würfeln und in einer Schüssel mit dem Knoblauch mischen. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen (4 Zweige für die Garnitur zurückbehalten) und mit dem Tomatenmark ebenfalls unter den Knoblauch mischen.

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Das Eigelb verquirlen. Den Blätterteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und in 4 gleichgroße Rechtecke (15x20 cm) schneiden. Die Ränder mit Eigelb einpinseln. Die Tomaten-Knoblauchmischung auf die Mitte einer jeden Teigplatte verteilen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Tomaten legen. Den Teig auf dem Fleisch zusammenlegen, die Seiten gut zusammendrücken. Jedes Päckchen mit Eigelb bestreichen und mit einer Gabel einstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten goldgelb backen.

Die Fleischpäckchen aus dem Ofen nehmen und schräg je in ca. 4 Stücke aufschneiden.

Jus

2 kg Lammknochen
3 EL Olivenöl
150 g Schalotten
60 g Karotten
50 g Sellerie
50 g Tomatenmark
200 ml Rotwein
3 l Wasser
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
10 schwarze Pfefferkörner
1 Knoblauchzehe
je einen Zweig Thymian und Rosmarin
etwas Balsamico
Pfeffer und Salz
Speisestärke, nach Bedarf

Die Knochen zerhacken und in einem Bräter mit Öl von allen Seiten scharf anbraten.

Das Gemüse, die Schalotten und den Knoblauch putzen, klein schneiden und mit den Knochen anrösten. Das angesammelte Fett abschöpfen abgiessen. Das Tomatenmark unterrühren und weiter rösten. Nach und nach den Wein und einen halben Liter Wasser angiesen und immer wieder ganz einkochen lassen.

Nun die Knochen und das Gemüse mit dem restlichen, kalten Wasser bedecken, aufkochen und abschäumen.

Gewürze und Kräuter hinzufügen bei mittlerer Hitze im offenen Topf 2,5 Stunden köcheln lassen

Das Ganze durch ein feines Tuch passieren und entfetten. Das geht am besten wenn die Brühe erkaltet ist. Dieser Fond auf die Hälfte einkochen und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Falls der Jus zu dünnflüssig ist, mit etwas Speisestärke binden. Er sollte jedoch nicht zu dickflüssig sein.



Vanille Karotten

2 Vanilleschoten
2 TL Zucker
40 g ungesalzene Butter
20 Bio Rüebli
Salz
160ml Wasser

Die Rüebli schälen und in ca. 1cm dicke Stücke schneiden. 5 Minuten halbgar dämpfen oder blanchieren.

Das ausgekratzte Vanillemark, die übrig gebliebenen Schoten, Zucker, Salz und die Hälfte der Butter in eine Pfanne geben und gut vermengen.

Die Rüebli hinzugeben und bei mittlerer Hitze weiter garen. Durch den Zucker werden sie leicht karamellisiert.

Hin und wieder etwas Wasser hinzu geben, damit ein Sud entsteht und nichts anbrennt. Nach ca. 10 – 15 Minuten sind die Rüebli servierbereit.

Mousseline

500 g Kartoffeln gekocht
150 ml Milch
50 g Butter
100 ml Rahm, steif geschlagen
Salz & Pfeffer
Muskat
Fein gehackte Petersilie

Milch in einem Topf sehr heiß werden lassen, fast bis zum Kochen. Kartoffeln zweimal durch die Presse drücken und zur Milch geben. Mit einem Kochlöffel vorsichtig unter Hinzugabe von Butter, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem Püree verrühren und zugedeckt warm halten. Kurz vor dem Servieren den geschlagenen Rahm und fein gehackte Petersilie unterheben.



DESSERT: GATEAU CHOCOLAT-FRUIT DE LA PASSION, SEMIFREDDO DER ROTEN BEERE

Gateau Chocolat-Fruit de la passion

Teig

250 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier
200 g dunkle Schokolade, geschmolzen
50 g gemahlene Mandeln
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Die Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Schokolade darunter mischen. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls darunter rühren.

Teig in eine mit Backpapier belegte Form füllen und glatt streichen.

Im unteren Teil des auf 180°C vorgeheizten Ofens 45-55 Minuten backen und auskühlen lassen.

Glasur

200 g dunkle Schokolade, geschmolzen
4 EL Passionsfrucht-Konfitüre
50 g Butter
50 g Puderzucker

Die geschmolzene Schokolade, Konfitüre, Butter und Puderzucker vermengen. Den Kuchenteig damit glasieren und trocknen lassen.

Zum Schluss die Torte mit Kakaopulver bestäuben.



Semifreddo der roten Beere

200 g gemischte Beeren (Himbeeren, Brombeeren, etc.)
2 EL brauner Zucker
1/2 Vanilleschote
3 Eigelbe
50 g weisser Zucker
200 g Rahm

Beeren gegebenenfalls auftauen lassen, mit dem braunen Zucker verrühren, dann pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Dieses Beerenpüree zur Seite stellen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in eine große Metallschüssel geben. Eigelb und Zucker zugeben und über dem heissen Wasserbad aufschlagen. Mit einem Schneebesen oder dem Handrührgerät ist die Eiermischung schon nach wenigen Minuten luftig und cremig. Dann die Schüssel in kaltes Wasser setzen und die Creme weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist.

50 g des Beerenpürees unterrühren. Den Rahm steif schlagen und ein Drittel unterrühren. Anschliessend den Rest behutsam unterheben - so bleibt die Creme schön luftig. In kleine Förmchen füllen und mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Die Förmchen vor dem Servieren einige Sekunden in heißes Wasser tauchen und mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen – so lassen sie sich leichter stürzen.

Ca. 5 bis 10 Minuten antauen lassen – nun ist das Semifreddo schön cremig und bereit zum Servieren. Zum Schluss noch ein wenig des restlichen Frucht-pürees darüber geben.