

REZEPT VON VIOLETA

Sendung vom 15.12.2018

Ummanteltes Ei, eingebettet im Käsekörbchen

* * *

Hackbraten mit brauner Sauce Hausgemachte Spätzli Buntes, saisonales Gemüse

* * *

Warmes Schokoladenkuchlein mit Beeren-Schlagrahm

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: UMMANTELTES EI, EINGEBETTET IM KÄSEKÖRBCHEN

Käsekörbchen

80 g frisch geriebener Parmesan

Den Käse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmässige Kreise formen. Im auf 200°C vorgeheizten Backofen schmelzen lassen. Herausnehmen, vom Backpapier lösen und sofort noch warm über ein geeignetes Gefäss legen, leicht andrücken und erkalten lassen.

Ummanteltes Ei

2 Frühlingszwiebeln
200 g Kichererbsen
1 EL Koriander
1 EL Petersilie
1 Eigelb
2 Knoblauchzehen
½ TL Kreuzkümmel
½ TL Salz
20 g Mehl
½ TL Backpulver
½ Semmelbrösel
4 Eier
Öl

Alle Zutaten bis und mit Salz in eine Schüssel geben und pürieren. Mehl, Backpulver und die Semmelbrösel beifügen und unter die Masse heben. Die Eier ca. 5 Minuten kochen. Der Kern sollte noch flüssig sein. Die Teigmasse auf eine ausgelegte Klarsichtfolie geben und das Ei mit Mehl bestreuen. Mithilfe der Folie das Ei mit der Masse ummanteln. Die Eier in Öl für ca. 4 Minuten frittieren.



HAUPTGANG: HACKBRATEN MIT BRAUNER SAUCE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLI UND BUNTES, SAISONALES GEMÜSE

Hackbraten

1 Weggli
1 Zucchini
2 Karotten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 kg Hackfleisch
200 g Kalbsbrät
1 Ei
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
2 EL Salz
1 EL Pfeffer

Weggli im Wasser einlegen, quellen lassen und verkneten. Zucchini, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden. Alle restlichen Zutaten bis und mit den feingehackten Gewürzen sowie Salz und Pfeffer mischen bis eine gleichmässige Masse entsteht. Den Braten formen und auf ein Backblech legen. Im Ofen für 50 Minuten bei 180°C backen.

Braune Sauce

1 EL Olivenöl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Tomatenpüree
4 dl Rotwein
1 TL Salz

Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch hacken und im Öl dämpfen. Tomatenpüree beifügen und kurz mitdämpfen. Wein dazu giessen, aufkochen, auf ca. 2 dl einkochen lassen und anschliessend durch ein Sieb passieren. Mit dem Salz abschmecken.



Spätzli

500 g Mehl
2 TL Salz
5 Eier
2½ dl Milch
2 EL Öl

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Eier mit Milch und Öl verquirlen, zum Mehl giessen und verrühren. Den Teig klopfen bis er Blasen wirft und glatt ist. Zugedeckt für mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Das Wasser mit etwas Salz aufkochen. Den Teig portionenweise auf das Spätzlisieb geben und mit der Teigkarte durch die Löcher streichen. Die Spätzli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen bis sie an der Oberfläche sichtbar sind. Mit einer Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in vorgewärmter Platte anrichten. Im Ofen bei 100°C warmhalten.

Rosenkohl

600 g Rosenkohl
Butter
Salz
Pfeffer
Muskat

Die äusseren, unschönen Blätter des Rosenkohls mit einem Messer entfernen und den Rosenkohl anschliessend waschen. Den unteren Teil des Rosenkohls mit Hilfe eines Messers kreuzweise einschneiden, damit er gleichmässig gar wird. Im Salzwasser für 10 Minuten kochen lassen. Kochwasser abgiessen und den Rosenkohl in einem Sieb abtropfen. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen, den Rosenkohl kurz darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und nach Belieben etwas Muskat würzen.

Butternutkürbis

600 g Butternutkürbis
1 TL Ingwer
1 Chilischote
Butter

Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Chili und Ingwer ebenfalls klein hacken. Alle Zutaten in reichlich Butter 5 bis 8 Minuten andünsten.



DESSERT: WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT BEEREN-SCHLAGRAHM

Schokoladenküchlein

190 g Schokoladen-Kuvertüre
180 g Butter
200 g Zucker
5 Eier
1 Prise Salz
80 g Mehl
4 Lindor-Kugeln

Vier kleine Kuchenformen einfetten und mit Zucker ausstreuen. Die Schokolade grob hacken und mit Butter in einem Wasserbad schmelzen. Ei mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig schlagen. Das Mehl einrühren und danach alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig verrühren. Die Masse in die vorbereiteten Formen füllen und je eine Lindor-Kugel in die Mitte drücken. Die Küchlein im auf 185°C vorgeheizten Backofen bei Umluft für 10 bis 15 Minuten backen.

Sauerrahm-Glacé

450 g Sauerrahm
125 g Rahm
100 g Puderzucker

Alle Zutaten mischen und in die Eismaschine geben. Danach in einem geeigneten Gefäss im Tiefkühler lagern.

Mandel-Florentiner

250 g Butter
250 g Zucker
100 ml Orangensaft
200 g Mandelblättchen

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und gleichmässig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft ca. 7 Minuten backen.