

REZEPT VON CHRISTIAN

Sendung vom 15.01.2022

Grillierter Pulpo mit Romesco-Sauce

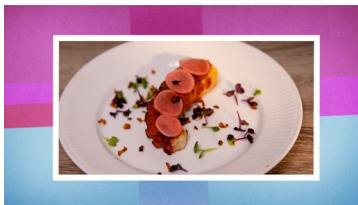
* * *

Nierzapfen an Sauce Béarnaise Knusprige Kartoffeln Wilder Broccoli

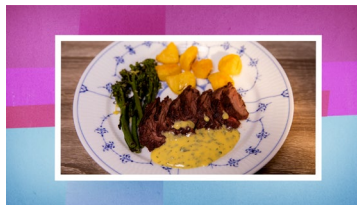
* * *

Zabaglione mit pochierten Pfirsichen

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: GRILLIERTER PULPO MIT ROMESCO-SAUCE

Romesco-Sauce

200 g Nora-Paprika
1 Knoblauchknolle, horizontal halbiert
50 g Mandelsplitter
4 Tomaten
Scherry-Essig
2 EL Olivenöl
Salz

Die Nora-Paprika für 24h in Wasser einlegen und danach das Fruchtfleisch ausschaben.

Die Tomaten und den Knoblauch auf ein Blech legen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Im Ofen bei 180°C garen, bis sie weich sind. In der Zwischenzeit die Mandeln in einer Bratpfanne mit Olivenöl anrösten, bis sie goldbraun sind. Danach mit Küchenpapier «abtrocknen».

Alle Zutaten in einem Mörser zu einer feinen Masse zerstossen. Ein bisschen Olivenöl dazugeben, um die richtige Konsistenz zu erreichen. Zum Schluss mit Sherry-Essig und Salz abschmecken.

Pulpo

4 Pulpo-Tentakeln
Olivenöl

Pulpo -Tentakeln mit Olivenöl bestreichen und auf dem Grill garen. Beim Anrichten eingelegten Radieschen und frischen Kräuter dekorieren.



HAUPTGANG: NIERENZAPFEN AN SAUCE BÉARNAISE, KNUSPRIGE KARTOFFELN, WILDER BROCCOLI

Nierenzapfen

Nierzapfen (ca- 150g – 200g pro Person)

Olivenöl

Salz & Pfeffer

Den Nierzapfen mit Olivenöl, Salz und Pfeffer einreiben. Auf dem Grill bis zur gewünschten Garstufe grillieren.

Kartoffeln

600 g Kartoffeln

Olivenöl

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, danach im Kochwasser 3 Minuten garen. Wasser abgiessen und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Die Kartoffeln auf ein Backblech geben und mit Salz und Olivenöl würzen/beträufeln.

Wilder Broccoli

300 g Wilder Broccoli (Cime di Rappa)

2 Schalotten

2 Knoblauchzehen

Butter

Salz & Pfeffer

Die Schalotten und Knoblauchzehen fein hacken. Broccoli putzen und waschen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Broccoli darin bei mittlerer bis starker Hitze 2–3 Minuten kräftig anbraten. Schalotten und Knoblauch hi zugeben und bei kleiner bis mittlerer Hitze 2–3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Béarnaise

180 g Butter

2 Eigelbe

1 Bund Estragon

Essig

Aromat

Die Eigelbe in einen Topf geben und nach und nach Butterstücke unter ständigem Rühren hinzugeben.

Zum Schluss mit Essig und dem gehackten Estragon abschmecken.

DESSERT: ZABAGLIONE MIT POCHIERTEN PFIRSICHEN

Zabaglione

4 frische Eigelb

160 ml Marsala oder Moscato d'Asti

145g Zucker

Die Eigelbe und Zucker in einer Schüssel zu einer hellgelben Masse schlagen. Die Schüssel in ein heisses Wasserbad geben und den Marsala beigeben und die Masse schlagen, bis sie eine schaumige Konsistenz erreicht ist.

Pfirsiche

2 Pfirsiche

Zucker

1 Vanilleschote

Die Pfirsiche schälen und in Würfelchen schneiden. Ein wenig Zucker mit Wasser und der Vanilleschote aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Pfirsiche darin mindesten 2 Stunden ziehen lassen.

Anrichten: Pfirsich-Würfel in ein Glas geben und mit der Zabaglione auffüllen.