

REZEPT VON GABRIELA

Sendung vom 17.09.2022

Burrata auf einem lauwarmen Beet aus Cherry-Tomaten und Kräutern

* * *

Rindshuft-Stroganoff Selbstgemachte Spätzli Saisonales Gemüsebouquet

* * *

Streuselkuchen mit Beeren Sauerrahm-Glacé

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: BURRATA AUF EINEM LAUFWARMEN BEET AUS CHERRY-TOMATEN UND KRÄUTERN

Tomaten-Mozzarella-Salat

Burrata

Cherry-Tomaten gemischt

Olivenöl

Aceto Balsamico

Zucker

Salz

Pfeffer

Rosmarin gehackt

Die Cherry-Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Auf einem Backblech verteilen und mit Olivenöl, Aceto Balsamico, Zucker, Salz, Pfeffer und Rosmarin marinieren. Im Backofen bei 200°C (Umluft) ca. 10-15 Minuten schmoren.



HAUPTGANG: RINDSHUFT-STROGANOFF, SELBSTGEMACHTE SPÄTZLI, SAISONALES GEMÜSEBOUQUET

Saisonales Gemüsebouquet

Blumenkohlröschen im siedenden Wasser ca. 7 Minuten garen (bissfest). Anschliessend Butter drüber geben. Grüne junge Spargeln mit Olivenöl und Salz würzen und bei 200°C im Backofen während 15 Minuten garen. Karotten in feine Ringe schneiden. 50 g Butter schmelzen und ca. 2 EL Zucker goldbraun schaumig aufrühren (mit Holzkelle), Karotten ca. 5-7 Minuten unter regelmässigem rühren dünsten, mit Aromat abschmecken.

Spätzli

200 g Mehl
100 g Knöpfliemehl
0.75 TL Salz
1.5 dl Milchwasser (½ Milch, ½ Wasser)
3 frische Eier
Salzwasser, siedend

Mehl, Knöpfliemehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten quellen lassen.

Teig portionenweise auf einem nassen Stielbrettchen austreichen. Mit dem Rücken eines langen Messers schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schaben. Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen.

Rindshuft

Rindshuft portionenweise anbraten, danach bei 50°C im Backofen warmhalten.

Stroganoff

1 Zwiebel
1 rote Paprika in Streifen
250 g Champignons halbiert
1 TL Tomatenmark gehäuft
0.75 dl Cognac
1.5 dl Weisswein
2 dl Bouillon
3 dl Vollrahm
3 TL Maizena

Zwiebeln schneiden und in Butter anschwitzen. Halbierte Champignons und Paprika in Streifen dazu mischen. Tomatenmark beifügen und alles mit Cognac ablöschen. Weisswein und Bouillon dazu giessen und bei mittlerer Hitze bis zur Hälfte einkochen lassen. Rahm mit Maizena begeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüss würzen. Sofort das Fleisch begeben, Pfanne vom Herd nehmen.



DESSERT: STREUSELKUCHEN MIT BEEREN, SAUERRAHMGLACÉ

Streuselkuchen

Streusel / Teig:

200 g Butter

180 g Zucker

Abrieb einer halben Bio-Zitrone

1 EL Vanillezucker

400 g Dinkelmehl (hell)

Belag:

400 g Rhabarber geputzt und gerüstet

250 g Erdbeeren

2 EL Zucker

1 Prise Vanillezucker

2 EL Speisestärke

Für den Teig der Streusel und des Bodens alle Zutaten mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer zu einer sandartigen Masse vermischen. Dann von Hand noch ein wenig zu Streuseln kneten. Den Boden einer 24er Springform mit einem Backpapier auslegen und den Rand leicht fetten. Mehlen ist nicht nötig. 2/3 der Streusel in die Backform geben, verteilen und mit der Hand festdrücken.

Die Rhabarber muss nicht geschält werden. Es reicht die oberen und unteren Enden abzuschneiden und falls es hölzerne Stellen hat, diese zu entfernen. Die Stängel längs halbieren, besonders dicke sogar vierteln und so dann in Stücke schneiden.

Die gerüsteten Erdbeeren grob zerkleinern, Zucker und Vanillezucker beifügen und mixen. Nun die Stärke hinzufügen und nochmals mixen. Die Erdbeersauce über die geschnittenen Rhabarber giessen und gut mischen.

Rhabarber/Erdbeermischung auf den Streuselboden in der Springform gleichmässig verteilen. Die restlichen Streusel gleichmässig über die Erdbeer-/Rhabarbermischung verteilen. Den Rand der Streusel etwas fest drücken. Im auf 180°C (Umluft) vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen. In der Backform auskühlen lassen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.



Sauerrahm-Glacé

50 g Kirschen
20 g Gelierzucker
1 EL Wasser

1 Bio-Zitrone
400 g Crème fraîche
100 g Zucker
2 dl Rahm

4 Nektarinen
1 EL Zucker

Kirschen entsteinen, mit Gelierzucker und Wasser in einer Pfanne mischen, aufkochen, ca. 2 Min. köcheln.
Kirschen pürieren, durch ein Sieb in einen Messbecher streichen, abkühlen.

Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone in eine weite Chromstahlschüssel abreiben, Saft auspressen, begeben. Crème fraîche und Zucker unterrühren.

Rahm steif schlagen, mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen. Zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren, dabei 2-mal durchrühren.

Kirschenmasse mit einer Gabel sorgfältig darunterziehen, zugedeckt ca. 3 Std. fertig gefrieren.
Nektarinen halbieren, Schnittflächen mit Zucker bestreuen. In einer Grillpfanne beidseitig je ca. 3 Min. grillieren.

Glacé ca. 15 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen. Kugeln formen, auf den Nektarinen servieren.