

REZEPT VON SABRINA
Sendung vom 25.02.2023

**Ravioli mit Dörrbirnencreme
an Nussbutterschaum**

* * *

**Rinderfilet Mignon
auf Safranrisotto**

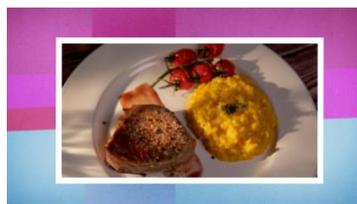
* * *

**Crèmerolle
Panna Cotta
Lebkuchen Brownies**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: RAVIOLI MIT DÖRRBIRNENCRÈME AN NUSSBUTTERSCHAUM

Ravioli

500 g Mehl
375 g Kartoffeln
8 g Eigelb
Salz

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen und durch eine Presse geben. In der Maschine schlagen und Mehl, Eigelb und Salz hinzufügen. Den fertigen Teig einen Tag ruhen lassen.

Dörrbirnencreme

500 g Dörrbirnen
1 Zimtstange
1 Vanillestange
1 Sternanis
70 g brauner Zucker
2 g Birnbrotgewürz
200 ml Orangensaft
150 ml Weisswein

Für die Füllung alle Zutaten ausser den Dörrbirnen aufkochen. Die Dörrbirnen dazugeben und weich kochen. Die Dörrbirnen aus der Flüssigkeit heben und im Cutter zerkleinern. Je nach Konsistenz etwas von der Flüssigkeit dazugeben und durch ein Sieb streichen.

Den Teig auf der Maschine möglichst dünn auswallen. Die Dörrbirnencreme portionsweise auf den Teig geben, die Ränder mit etwas Eigelb bestreichen und mit einer zweiten Teigschicht decken. Die Ravioli nach Belieben ausstechen und in Salzwasser kochen. Vor dem Servieren mit brauner Butter und Käse ausgarnieren.



Nussbutterschaum

300 g Butter

500 ml Hühnerbouillon

Salz

Die Butter unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie nussig-braun wird. Die Hühnerbouillon dazugeben und etwa 15 Minuten auf mittlerer Stufe einkochen lassen. Die Flüssigkeit mit dem Pürierstab aufmixen und mit Salz abschmecken.



HAUPTGANG: RINDERFILET MIGNON AUF SAFRANRISOTTO

Rinderfilet Mignon Marinade

Olivenöl
Knoblauch
Rosmarin
Salz, Pfeffer

Knoblauch zerstoßen, Rosmarin fein hacken. Alles mischen und das Rinderfilet (ca. 3-4 cm dick) einreiben. Das Filet mit Rohschinken umwickeln und mit einer Kochschnur festmachen. In einer heissen Bratpfanne pro Seite ca. 1 Minute scharf anbraten, danach im Ofen bei 80° C backen bis die Kerntemperatur 55° C erreicht.

Safranrisotto

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
400 g Risottoreis
2 Briefchen Safran
4 dl Weisswein
1 l Gemüsebouillon
50 g Parmesan
Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Risotto und Safran begeben, unter Rühren dünsten, bis er glasig ist. Die Hälfte des Weins dazugiessen, vollständig einkochen, restlichen Wein dazugiessen, vollständig einkochen. Bouillon unter häufigem Rühren nach und nach dazugiessen, sodass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist, ca. 20 Minuten köcheln, bis der Reis cremig und al dente ist. Käse unter den Reis mischen, würzen.



DESSERT: CRÈMEROLLE, PANNA COTTA, LEBKUCHEN BROWNIES

Blätterteig zu Crèmerolle

375 ml Wasser
40 g Salz
200 g Butter
250 ml kaltes Wasser
250 ml kalter Rahm
1500 g Mehl
650 g Butter (am Stück)

Das Wasser (375 ml) mit Salz und Butter aufkochen. Das kalte Wasser (250 ml) und den Rahm mischen. Die Wasser-Rahm-Mischung in das Mehl geben und einrühren. Die aufgekochte Wasser-Butter-Mischung hinzufügen und kräftig durchkneten.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche quadratisch ausrollen und die Butter am Stück darin einschlagen. Den Teig zweimal abwechselnd doppelt und einfach tourieren. Zwischen den Touren jeweils eine Stunde kaltstellen.

Vanillecrème zu Crèmerolle

100 ml Rahm
100 ml Milch
42 g Zucker
¼ Vanilleschote
12 g Maizena
24 g Eigelb
2 Blatt Gelatine
250 ml Rahm

Für die Vanillecrème die 100 ml Rahm, Milch und die Vanilleschote mit dem ausgekratzten Mark aufkochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit dem Zucker und mit Maizena verrühren. Die heisse Rahm-Milch-Mischung in die Eigelb-Maizena-Mischung einrühren. Die Masse noch einmal zur Rose abziehen (kurz vor dem Siedepunkte). Durch ein Haarsieb passieren, die Gelatine in der warmen Masse auflösen und alles kühl stellen.

250 ml Rahm schlagen. Die abgekühlte Vanillecrème in die Rührmaschine geben und den geschlagenen Rahm unterheben.

Die Vanillecrème in den Blätterteig geben und diesen zu Rollen formen.



Panna Cotta

2 dl Milch
4 dl Rahm
2½ EL Zucker
1 Vanilleschote
4 Blatt Gelatine

Milch, Rahm und den Zucker aufkochen. Das Mark der Vanilleschote dazugeben. Die Gelatine 5 Minuten in kaltes Wasser einlegen, ausdrücken und dazugeben.
Alles in Förmchen füllen und ca. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Lebkuchen Brownies

300 g Zartbitterschokolade
250 g Butter
7 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
425 g Zucker
330 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
2 TL Lebkuchengewürz
75 ml Milch

Zerkleinere die Schokolade und lasse sie mit der Butter in einem Topf schmelzen. Verquirle die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker und rühre die geschmolzene Schoko-Butter-Masse unter. Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und ebenfalls unterrühren. Zwischendurch die Milch hinzugeben. Streiche den Teig auf ein etwas tieferes, mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C (bei Umluft 150° C) etwa 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.