

REZEPT VON RITA  
Sendung vom 05.10.2024

**Bärlauchravioli mit Erbsen und Morcheln**

\* \* \*

**Rindsfilet mit Risotto und Spargeln**

\* \* \*

**Limoncello-Tiramisu**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: BÄRLAUCHRAVIOLI MIT ERBSEN UND MORCHELN**

### **Bärlauchravioli**

400 g Mehl  
4 Eier  
1 EL Olivenöl  
1 Prise Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem festen Teig kneten. Teig mindestens 1 Stunde in Folie eingepackt im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig mit der Nudelmaschine auf Stufe 4 auswalzen und zu Ravioli formen.

150 g Philadelphia  
100 g Rahm  
50 g Sbrinz, fein gerieben  
35 g Bärlauch, fein geschnitten  
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten gut vermischen und die Ravioli damit füllen.

### **Erbsen und Morcheln**

Die Erbsen kurz blanchieren.

Morcheln halbieren und gut waschen. In eine Pfanne geben und sautieren. Die Erbsen dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.



## HAUPTGANG: RINDSFILET MIT RISOTTO UND SPARGELN

### Rindsfilet

Das Filet mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit etwas Öl auf allen Seiten scharf anbraten. Im Ofen bei 80° C niedergaren, bis eine Kerntemperatur von 60° C erreicht ist.

### Risotto

1 Zwiebel  
2½ EL Olivenöl  
500 g Risotto  
1.6 dl Weisswein  
1.3 l Bouillon, heiss  
1½ EL Butter  
3 EL Parmesan  
Salz, Pfeffer

Die Zwiebel halbieren und im Olivenöl andünsten. Risotto dazugeben und mit dem Weisswein ablöschen. Die heisse Bouillon portionsweise dazugeben, so dass der Reis immer bedeckt ist. Zum Schluss die Butter und den Parmesan darunterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Spargeln

1 kg grüne Spargeln  
2 EL Butter  
Salz, Zucker

Das hölzerne Ende der Spargeln abschneiden. In einer Pfanne die Butter heiss werden lassen und die Spargeln darin anbraten. Mit etwas Salz und Zucker abschmecken.



## DESSERT: LIMONCELLO-TIRAMISU

### Löffelbiskuits

5 Eiweisse  
1½ Prise Salz  
5 Eigelb  
155 g Mehl

Die Eiweisse zusammen mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben.  
Eigelbe mit dem Schwingbesen darunterziehen. Mehl dazu sieben und mit dem Gummischaber darunterziehen.  
Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle geben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech ca. 7 cm lange Streifen spritzen.

Die Löffelbiskuits im auf 160° C (Heissluft) vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Herausnehmen und auf dem Gitter auskühlen lassen.

### Limoncello-Tiramisu

70 ml Limoncello  
170 g Schmand  
2 EL Joghurt Nature  
1 TL Vanilleextrakt  
1 Zitrone, Saft davon  
35 g Puderzucker

Alle Zutaten bis auf den Limoncello gut vermischen. Anschliessend eine Lage Löffelbiskuits in eine Form legen und mit Limoncello beträufeln. Die Masse und die restlichen Löffelbiskuits in Lagen schichten. Vor dem Servieren 3 Stunden gut auskühlen lassen.