

REZEPT VON JOE
Sendung vom 19.03.2022

**Schwarze Rüebli-Suppe
Käse-Grissini**

* * *

**Pouletbrüstli, gefüllt mit getrockneten Tomaten
Gemüse-Risotto**

* * *

**Aargauer Rübelitorte
Rüebliorbet**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: SCHWARZE RÜEBLI-SUPPE, KÄSE-GRISSINI

Schwarze Rüebli-Suppe

400g Schwarze Rüebli
2 Zwiebeln
2 Tomaten
2 TL Puderzucker
1 l Gemüsebouillon
2 Knoblauchzehen
1 Apfel, rot
1 TL Ingwer, gehackt
½ TL Currypulver, mild
1½ TL Peterli
1 TL Pfefferkörner
1 TL Zimt
1 TL Korianderkörner
250g Rahm
5 EL Butter, kalt

Rüebli und Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Tomaten waschen und ebenfalls klein schneiden.

In einem Topf 1 TL Puderzucker bei schwacher Hitze hell karamellisieren, das Gemüse hinzugeben und kurz andünsten. Bouillon angiessen und das Gemüse bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten garen.

Knoblauch schälen und halbieren. Apfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in dünne Spalten schneiden.

Zwei Apfelspalten schälen, klein schneiden und mit Ingwer, Knoblauch und Currypulver in die Suppe geben. Koriander- und Pfefferkörner sowie Zimt in eine Gewürzmühle füllen, mahlen und die Suppe damit würzen. Den Rahm und 3 Esslöffel Butter dazu geben und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren.

Den restlichen Puderzucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hell karamellisieren. Die restlichen Apfelspalten darin auf beiden Seiten hell anbraten.

Die Suppe mit dem Stabmixer nochmals aufschäumen, in Suppenteller anrichten und mit Apfelspalten garniert servieren.



Rosmarin-Parmesan-Grissini

175g Dinkelmehl
½ TL Trockenhefe
½ EL Pfeffer, frisch gemahlen
20g geriebener Parmesan
½ TL Knoblauchpulver
½ TL Salz
1 TL frischer Rosmarin; feingehackt
10 dl Wasser
1 Spritzer Worcestershire Sauce
½ TL Paprikapulver
grobes Meersalz
Maizena
1 EL Olivenöl

Mehl, Trockenhefe, Pfeffer, geriebenen Parmesan, Knoblauchpulver, Salz, fein gehackten Rosmarin und Paprikapulver in einer Schüssel vermengen.

Die Mehlmischung in einer Küchenmaschine mit Wasser und der Worcestershire Sauce zu einem glatten Teig kneten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, nochmal per Hand durchkneten und zu einer Kugel formen.

Den Boden einer Schüssel mit 1 EL Olivenöl bedecken. Den Teig darauflegen. Mit einem weiteren EL Olivenöl die Oberfläche bestreichen. Die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 6 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung am Folgetag:

Zwei Backbleche mit Backpapier vorbereiten. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Arbeitsfläche mit Maizena bedecken.

Den Teig vierteln. Einen Teil mit einem Wallholz auf dem Maizena ca. 2mm dick ausrollen. Der Teig sollte maximal so lang sein, wie das Backblech.

Mit einem Pizzaroller ca. 5mm breite Streifen abschneiden. Diese mit etwas Abstand zueinander auf das Blech legen.

Die Teigstreifen auf dem Blech mit etwas Wasser bepinseln und mit grobem Meersalz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten lang backen bzw. so lange, bis die Spitzen Farbe angenommen haben. Währenddessen das zweite Blech vorbereiten.

Die fertigen Grissini aus dem Ofen nehmen und das Backpapier vorsichtig vom Blech ziehen, damit sie nicht "weiterbacken».



HAUPTGANG: GEFÜLLTE POULETBRÜSTLI «APPENZELL», GEMÜSE-RISOTTO

Gefüllte Pouletbrüstli

5 Pouletbrüstli à ca. 150g – längs vorsichtig eine Tasche einschneiden
50g Appenzeller Mostbröckli
50g Appenzeller Käse, würzig
50g getrocknete Tomaten in Öl – abgetropft und klein gehackt
4 EL Kresse, grob gehackt
Bratbutter

Für die Füllung Möstbröckli, Käse, getrocknete Tomaten und Kresse grob schneiden/hacken. die Pouletbrüstli grosszügig füllen und mit einem Zahnstocher verschliessen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze etwas reduzieren. Pouletbrüstli beidseitig je ca. 5 Minuten braten, herausnehmen und im auf 100°C vorgeheizten Backofen noch etwas garen lassen.

Gemüse-Risotto

1½ Zwiebel, fein gehackt
2½ Knoblauchzehen, gepresst
Butter zum Dünsten
200g Rüebli
200g Zucchetti
200g Chicorée
300g Risottoreis
2 dl Weisswein
1 l Gemüsebouillon, heiss
150g Ricotta
100g Parmesan, gerieben
½ Bund Peterlli
Marsala Wein
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Rüebli und Zucchetti klein schneiden und zusammen mit den kleinhackten Zwiebeln und Knoblauch in der Butter andünsten. Reis mitdünsten, bis er glasig ist.

Mit dem Wein ablöschen, Flüssigkeit unter Rühren einkochen. Nach und nach heisse Bouillon dazu giessen, häufig rühren und auf mittlerer Hitze köcheln, bis der Reis al dente ist. Ricotta, Parmesan, Chicorée – und für die spezielle Note noch ein Schuss Marsala Wein begeben, nur heiss werden lassen und würzen. Am Schluss Petersilie untermischen und servieren.

DESSERT: AARGAUER RÜEBLITORTE MIT RÜEBLISORBET

Rüebliorte

100 g Zucker
2 Eigelbe
½ Prise Salz
0.25 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
1 Msp Zimtpulver nach Belieben
100g rohe geriebene Rüebli
100g geriebene Mandel
50g Weissmehl
1 EL Backpulver
2 Eiweiss
1 EL Butter
1 EL Crème fraîche
½ Päckchen Bourbon Vanille
Pinienkerne nach Belieben
Kleine Karton-Kuchenformen

Den Rand der kleinen Karton-Kuchenformen mit Butter einfetten und den Boden mit Backpapier belegen. Zucker, Eigelbe und Salz mit dem Schneebesen luftig aufschlagen. Zitronenschalen sowie Zitronensaft, Crème fraîche und geriebene Rüebliiterrühren. Mandeln, Mehl, Backpulver und Vanillepulver mischen. Das Eiweiss zu Schnee schlagen. Eischnee und Mehlgemisch lagenweise unter die Eigelbmasse ziehen und in die Formen füllen.

Die Rüebli-Kuchen auf der untersten Rille in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben und ca. 45 Minuten backen. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, Kartonform entfernen und am besten lauwarm servieren

Rüebliorbet

5 dl Rüebli-saft
100g Zucker
½ unbehandelte Zitrone
1 Eiweiss
1 Prise Salz

Rüebli-saft und Zucker in einer Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Minuten köcheln, in eine weite Chromstahlschüssel giessen und auskühlen lassen

Abgeriebene Schale der Zitrone und 1 Teelöffel Saft begeben, gut verrühren und ca. 1 Std. anfrieren. Mit dem Schwingbesen gut durchrühren.



Eiweiss und Salz steif schlagen, 1 Esslöffel Zucker begeben und kurz weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Sorgfältig unter die Rüebli-masse ziehen. Zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren. Währenddessen 2–3-Mal gut durchrühren.

Servieren: Sorbet etwas antauen, im Mixglas geschmeidig rühren. Nochmals 1 Stunde gefrieren, bis das Sorbet wieder formbar ist.