

REZEPT VON SANDRA

Sendung vom 24.10.2020

Frischkäse-Ravioli an selbstgemachter Pesto

* * *

Fleischvogel mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

* * *

Saftiger Schoggikuchen mit Passionsfrucht-Crème

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: FRISCHKÄSE-RAVIOLI AN SELBSTGEMACHTER PESTO

Ravioli Teig

300 g Mehl
3 Eier
1 EL Olivenöl
2 EL warmes Wasser
Salz

Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde formen. Eier hineingeben, Öl, Wasser und Salz begeben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. In eine Klarsichtfolie einpacken und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Teig anschliessend mit der Pastamaschine dünn ausrollen. Eine Teigrolle auf die Ravioliform legen. Die Mulde mit einem Löffel der Frischkäse-Füllung füllen. Mit einer zweiten Lage abdecken. Die Ravioli aus der Form nehmen. Ravioli in siedendem Wasser 4 Minuten garen.

Frischkäse-Füllung

60 g Greyerzer Käse
150g Ricotta
60 g Parmesan
1 Eigelb
0.5 Zitrone Abrieb
Kräuter
Salz
Pfeffer

Greyerzer raffeln und mit dem Ricotta und den restlichen Zutaten zusammen mischen.



Pesto

80 g frisches Basilikum

40 g Parmesan

40 g Pecorino

40 g Pistazienkerne

150 g Olivenöl

1 Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer

Kräutersalz

Basilikum waschen und gut trockenschleudern. Alle Zutaten im Cutter zu einer homogenen Paste verarbeiten. In ein gut verschliessbares Glas füllen. Mit Olivenöl ca. 1 cm hoch befüllen.



HAUPTGANG: FLEISCHVOGEL MIT KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSEBOUQUET

Fleischvogel

4 Rindsplätzli à 80 g
Salz
Pfeffer
Fleischgewürz
Paprika
4 EL Senf
8 Tranchen Speck
400 g gemischtes Brät
1 Bund Petersilie
4 getrocknete Pflaumen
2 Zwiebeln
3 EL Mehl
3 dl Weisswein
2 dl Bouillon
3 EL Balsamico
0.5 dl Rahm

Plätzli beidseitig würzen. Innenseite mit Senf bestreichen und mit je zwei Tranchen Speck belegen. Brät mit der Petersilie mischen und je 100 g Brät auf ein Plätzli streichen. Pflaumen auf das Fleisch legen. Die Seiten einklappen, satt einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Fleischvögel in wenig Mehl wenden, scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen. Für die Sauce die Zwiebeln achteln und in der selben Pfanne andünsten. Mehl über die Zwiebeln geben und mit Weisswein ablöschen. Bouillon und Balsamico daruntermischen. Fleischvögel in der Sauce 1.5 Stunden auf niedrigem Feuer kochen. Mit Rahm verfeinern.



Kartoffelgratin

800 g Kartoffeln
2 dl Milch
2 dl Rahm
wenig Butter
1.5 Knoblauchzehen
Muskatnuss
Salz
Pfeffer
50 g geriebener Greyerzer Käse

Kartoffeln rüsten, waschen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. In Gratinform auslegen. Milch, Rahm, Butter in Flocken, Knoblauch gehackt und Gewürze über die Kartoffel geben. Im Backofen bei 220°C für 60 Minuten backen. Den Greyerzer beifügen und für 15 Minuten gratinieren.

Gemüsebouquet

Bohnen:
4 Tranchen Speck
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehen
500 g Stangenbohnen
Bohnenkraut
Kräuter
Salz
1dl Bouillon
1 EL Butter

Speck in Pfanne anbraten, Zwiebeln und Knoblauch mitdünsten. Bohnen rüsten, beifügen und würzen. Mit Bouillon ablöschen und bei niedrigem Feuer für 20 Minuten köcheln lassen. Butterflocken begeben.

Tomaten:
12 Cherrytomaten
Salz
Pfeffer
Kräuter
Puderzucker

Cherrytomaten mit Salz, Pfeffer und Kräuter nach Belieben dünsten. Etwas Puderzucker begeben und glasieren.



Karotten:

4 Karotten

2 EL Olivenöl

4 Zweige Rosmarin

2 EL Honig

Salz

Pfeffer

Karotten rüsten, in Julienne schneiden und im Olivenöl andünsten. Rosmarinzweige begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Honig auf mittlerer Stufe glasieren.



DESSERT: SAFTIGER SCHOGGIKUCHEN MIT PASSIONSFRUCHT-CRÈME

Schoggikuchen

125 g Butter
150 g Schokolade
150 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
3 Eigelbe
2 EL Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
3 Eiweisse

Butter schmelzen. Schokolade begeben und ebenfalls schmelzen. Zucker, Vanillezucker und Eigelbe schaumig schlagen. Butter und Schokolade beifügen. Mehl und gemahlene Haselnüsse unterrühren. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Eine kleine eingefettete Springform (ca. 18cm Durchmesser) befüllen und im Backofen für 35 Minuten bei 180°C backen.

Passionsfrucht-Crème

2.5 dl Rahm
250 g Mascarpone
50 g Puderzucker
0.5 Vanilleschote
4 Passionsfrüchte

Rahm, Mascarpone, Zucker und ausgekrazte Vanilleschote in einer kalten Schüssel steif schlagen. Passionsfrucht halbieren und das Fruchtfleisch unter die Masse heben.