REZEPT VON ANTONIO

Sendung vom 01.01.2022

Riesencrevetten mit Pfefferminzsauce
Grilliertes Gemüse

*** * ***

Hausgemachte Cavatelli
an Pesto alle trapanese

*** * ***

Hausgemachtes Zitronen-Glacé
mit hausgemachter Brioche
Cannoli mit Ricotta

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

VORSPEISE: RIESENCREVETTEN MIT PFEFFERMINZSAUCE, GRILLIERTES GEMÜSE

Pfefferminzsauce
300 g Pfefferminze
4 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer
3-4 Eiswürfel (damit die Minze nicht oxidiert)

Die Minze sehr gut reinigen und darauf achten, dass die Blätter nicht beschädigt werden. Nun zusammen mit den restlichen Zutaten in einem Mixer geben und kurz pürieren. Die Sauce bis zur Verwendung mit Frischhaltefolie zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Riesencrevetten
5 Riesencrevetten pro Person
Salz & Pfeffer

Die Riesencrevetten schälen und die Därme entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne grillieren. Mit der Minzsauce beträufeln.

Grilliertes Gemüse
2 Zucchetti
1 Aubergine
1 Rote Peperoni
1 gelbe Peperoni

Für das Dressing
8 EL Weisser Balsamico
4 EL Olivenöl
1 feingehackte Knoblauchzehe
ein wenig gehackte Pfefferminze

Zucchetti und Auberginen in ca. 5mm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen. In ein Sieb legen und abgedeckt ca. 2 Stunden ruhen lassen, damit das Wasser austreten kann. Danach abtrocknen und in einer Pfanne zusammen mit den Peperoni grillieren. Zum Schluss mit dem Dressing beträufeln.

HAUPTGANG: HAUSGEMACHTE CAVATELLI AN PESTO ALLA TRAPANESE

Cavatelli
500 g Hartweizengries
Ca. 260 g Wasser
1 EL Olivenöl

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse verkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Nun in 8 gleich dicke Stränge von ca. 1cm formen und diese in jeweils 1cm breite Stücke schneiden. Die Pastastücke mit dem Zeigefinger eindrücken und die Ränder etwas einrollen.

Die Cavatelli auf ein Blech legen und mit Mehl bestreuen. Ein paar Stunden trocknen lassen. Danach für ca. 7-8 Minuten im kochenden Salzwasser kochen (zwischendurch probieren, damit sie nicht verkochen).

Pesto alla trapanese
50 g Basilikum
50 g Pfefferminze
200 g reife Datteltomaten
50 g geschälte Mandeln
2 EL geriebener Pecorino
1 Zehe roter Knoblauch
100 g getrocknete Tomaten, grob gehackt
100 g schwarze Oliven, grob gehackt
Salz & schwarzer Pfeffer

Mandeln mit einem Messer grob hacken und in einer heissen Pfanne ca. 3 Minuten rösten. Dabei stets rühren. Danach beiseitestellen.

Die Datteltomaten waschen und für ca. 2-3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Tomaten abgiessen und auskühlen lassen. Schälen und grob hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den feingehackten Knoblauch darin andünsten. Nun die grob gehackten getrockneten Tomaten und die grob gehackten Oliven dazugeben und mitdünsten. Nun die grob gehackten Datteltomaten hinzugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, Basilikum und Minze dazugeben und den Herd abstellen. Die abgegossenen Cavatelli und den Pecorino beigeben und alles gut mischen. Vor dem Servieren die gehackten Mandeln über die Pasta streuen.

DESSERT: HAUSGEMACHTES ZITRONEN-GLACÉ, MIT HAUSGEMACHTER BRIOCHE UND CANNOLI MIT RICOTTA

Brioche mit «Tuppo»
500 g Weizenmehl
170 ml Milch
2 Eier
1 TL Honig
90 g Zucker
15 g frische Hefe
Abgeriebene Schale einer Zitrone
75 g weiche Butter
1 Prise Salz
1 Eigelb und Milch zum Bestreichen

Alle Zutaten – ausser Butter und Salz – zu einem Teig verarbeiten. Zum Schluss die Prise Salz und die Butter in 4 Stücke teilen und Stück für Stück unter Kneten dazugeben, bis der Teig geschmeidig ist.

Den Teig zugedeckt für ca. 1 Stunden gehen lassen. Danach den Teig in 12 Portionen teilen und dabei etwas Teig für die «Tuppi» (Stöpsel) zur Seite legen. Aus diesem Teig kleine Kugeln formen.

Die 12 Portionen zu Kugeln formen und die «Tuppi» mit Wasser auf den Kugeln befestigen. Auf einem mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Frischhaltefolie abdecken und weitere 2 Stunden gehen lassen.

Die Brioches mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und für ca. 20 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Ofen backen, bis sich goldgelb sind.

Zitronen-Glacé
120 ml Zitronensaft
abgeriebene Schale einer Zitrone
150 g Zucker
250 ml frischer Rahm
200 ml Milch

⇨ Die Zutaten müssen kalt sein!

Ohne Glacé-Maschine: Zucker und Zitronenschale und im Mixer zerkleinern. Den gefilterten Zitronensaft dazugeben und weitermixen. Bei laufendem Mixer Milch und Rahm dazugeben und 1 Minute laufen lassen. Mindestens 4-5 Stunden in den Gefrierschrank stellen und erneut 30 Sekunden mixen – in den Tiefkühler stellen. Alle 30 Minuten mixen, bis das Zitronen-Glacé die richtige Konsistenz angenommen hat.

Cannoli mit Ricotta
Cannolischalen (gekauft im italienischen Feinkostladen)

Ricotta-Füllung
400 g Ricotta
160 g Puderzucker
Zimt nach Geschmack

Ricotta durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Zimt nach und nach dazugeben und gut vermengen. Die Mischung in einen Dressiersack füllen und diesen für ca. 1 Stunde im Kühlschrank kühlen. Danach die Cannoli mit der Masse befüllen und nach Belieben dekorieren.