

REZEPT VON BRUNO

Sendung vom 01.03.2025

Kürbiscrèmesuppe mit Rahm

* * *

Gefüllte Pouletbrust mit Nüssen und Frischkäse serviert mit Weissweinsrisotto

* * *

Tiramisu

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: KÜRBISCRÈMESUPPE MIT RAHM

1 kg Hokkaido Kürbis
2 Rüebli
3 grosse Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 EL Peterli
2 EL Butter
1 l Wasser
1 Prise Zucker
120 ml Rahm
Salz, Pfeffer, Ingwerpulver

Zuerst den Kürbis vierteln, entkernen und das Kürbisfleisch in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln, Rüebli und Kartoffeln schälen und alles klein würfeln.

Die Zwiebeln in einem Topf mit etwas Butter glasig dünsten. Die Kartoffeln, Kürbis und Rüebli dazugeben und mitdünsten. Mit dem Wasser ablöschen und für ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Den Topf vom Herd ziehen und das Gemüse mithilfe des Stabmixers fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Ingwerpulver und etwas Zucker abschmecken.

Den Rahm einrühren, die Suppe nochmals kurz erhitzen und dann servieren.



HAUPTGANG: GEFÜLLTE POULETBRUST MIT NÜSSEN UND FRISCHKÄSE SERVIERT MIT WEISSWEINRISOTTO

Gefüllte Pouletbrust mit Nüssen und Frischkäse

600 g Pouletbrust, vom Metzger zum Füllen aufgeschnitten
100 g Kräuter-Doppelrahmfrischkäse
200 g Baumnüsse
15 Rohschinken-Tranchen
Salz, Pfeffer
Salbeiblätter und Rosmarinzweige

Ofen auf 80° C vorheizen. Das Fleisch innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nüsse mit dem Mörser zerkleinern und zusammen mit dem Doppelrahmfrischkäse in die Brüstchen füllen. Mit je drei Rohschinken-Tranchen umwickeln und mit Küchenschnur befestigen.

Mit etwas Bratbutter bei mittlerer Hitze rundum zehn Minuten anbraten.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten zusammen mit den Salbeiblättern und Rosmarinzweigen fertig garen.

Weissweinisotto

70 g Schalotten
2 EL Olivenöl
40 g Butter
400 g Risotto-Reis
100 ml Weisswein
1 l Geflügelfond
60 g Parmesan
Salz, Pfeffer

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl und 20 g Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten zugeben und bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Den Reis dazugeben, glasig dünsten und mit dem Weisswein ablöschen. Unter Rühren fast vollständig verdampfen lassen. Ca. 3 dl des Fonds dazugießen und unter Rühren vom Reis fast völlig aufnehmen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist. Das dauert ca. 20 Minuten, derweil immer rühren, damit der Reis nicht ansetzt. Mit Salz und Pfeffer würzen, restliche Butter und geriebenen Parmesan unterrühren.



DESSERT: TIRAMISU

1 dl starker Kaffee
2 EL Amaretto
0.5 EL Zucker

Alle Zutaten mischen und gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Beiseite stellen.

50 g Zucker
2 Eigelbe
1 Orange, Schale abgerieben
250 g Mascarpone

Zucker, Eigelbe und Orangenschale mit dem Schwingbesen ca. 5 Minuten rühren, bis die Masse heller ist. Mascarpone darunterrühren.

2 Eiweisse
1 Prise Salz
1 EL Zucker

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen.

8 Löffelbiskuits, in Stücken
Kakaopulver

Die Hälfte der Löffelbiskuits in Gläser verteilen, die Hälfte des Kaffees und der Masse darauf verteilen. Restliche Löffelbiskuits darauflegen, restlichen Kaffee und restliche Masse darauf verteilen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Stunde fest werden lassen. Tiramisu kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.