

REZEPT VON JAQUELINE

Sendung vom 22.12.2018

Kürbis-Süsskaroffel-Süppchen mit Kokos-Garnelen

* * *

Rindsfilet auf Rotwein-Schalotten-Butter Getrüffeltes Kartoffelpüree

* * *

Dessert im Glas

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: KÜRBIS-SÜSSKAROFFEL-SÜPPCHEN MIT KOKOS-GARNELEN

Kürbis-Süsskartoffel-Suppe

400 g Süsskartoffeln
400 g Kürbis
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 L Bouillon
Pfeffer
Currypulver mild
Ingwer
200 ml Rahm
Kürbiskerne

Kürbis und Kartoffeln schälen, zerkleinern und mit Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf dämpfen. Mit Bouillon ablöschen, würzen und 25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Anschliessend mit dem Stabmixer pürieren. Vor dem Servieren den Rahm begeben und mit gerösteten Kürbiskernen dekorieren.

Kokos-Garnelen

8 Garnelen
1 Zitrone
Currypulver
Ingwerpulver
Pfeffer
Knoblauch
3 EL Olivenöl
60 g Kokosstreusel
2 TL Maizena
2 Eier
Öl

Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit dem Currypulver, Ingwerpulver, Pfeffer, gehacktem Knoblauch und Olivenöl mischen. Die Garnelen 1 bis 2 Stunden vor dem Braten in die Marinade geben und ziehen lassen. Die Garnelen einzeln im Maizena wenden. Die Eier verquirlen, anschliessend die Garnelen im Ei wenden und mit Kokosstreusel ummanteln. In einer Bratpfanne das Öl erhitzen und die Garnelen auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten.



HAUPTGANG: RINDSFILET AUF ROTWEIN-SCHALOTTEN-BUTTER, GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE

Rindsfilet

800 g Rindsfilet
Salz
Pfeffer

Das Filet 1 Stunde vor dem Niedergaren aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Form geben. Im Backofen bei 90°C ca. 50 Minuten niedergaren. Aus dem Ofen nehmen und mit Alufolie bedecken. Den Ofen auf 240°C Oberhitze/Grill erhitzen und das Filet für weitere 10 Minuten auf der obersten Stufe kross backen.

Schalotten-Butter-Sauce

10 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
3 EL Aceto Balsamico
250 ml Wein
100 ml Fleischbouillon
1 TL Maizena

Schalotten und Knoblauch feinhacken und in Butter anbraten. Mit dem Aceto Balsamico ablöschen und ganz einkochen lassen. Wein und Bouillon beifügen, aufkochen und 20 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen.

Getrüffeltes Kartoffelpüree

600 g Kartoffeln
1 L Gemüsebouillon
125 ml Milch
2 EL Trüffelbutter

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in der Bouillon kochen bis sie weich sind. In der Zwischenzeit die Milch erwärmen und die Butter darin auflösen. Kartoffeln vom Herd nehmen, ausdampfen lassen und sofort mit der Milch-Buttermasse zu einem Püree stampfen.

DESSERT: DESSERT IM GLAS

Kürbis-Pudding

1 Kürbis
500 ml Milch
200 ml Rahm
1 Prise Salz
120 g Zucker
2 EL Zitronensaft
Zitronenabrieb
2 TL Vanillezucker
2 TL Pumpkin Spice - Ingwer, Zimt, Muskatnuss
2 Eier

Kürbis waschen und in kleine Würfel schneiden. Milch, Rahm, Salz, Zucker, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Vanillezucker und das selbstgemachte Pumpkin Spice zusammen mit dem gewürfelten Kürbis in einen Topf geben. Alle Zutaten zusammen kurz aufkochen, die Hitze stark reduzieren und 40 Minuten sanft köcheln. Anschliessend gut abkühlen lassen. Die Eier beifügen und fein pürieren. Kürbis-Crème in kleine Formen füllen und diese in einen Topf mit weiter Öffnung auf ein Backblech stellen. Wasser in den Topf geben, bis etwa ein Fingerbreit unter dem Förmchenrand erreicht ist. Im Backofen bei 120°C Ober-/Unterhitze für 50 Minuten garen. Für einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Kürbis-Florentiner

30 g Zucker
1 TL Honig
Salz
20 ml Rahm
20 g Butter
Hokaido-Kürbis-Schale
20 g Cranberries
20 g Mandelblätter
40 g Kürbiskerne
1 TL Mehl

Zucker, Honig, wenig Salz, Rahm und Butter aufkochen und karamellisieren lassen. Kürbisschale und Cranberries klein hacken und mit den Mandeln zur Masse geben. Masse dünn auf ein Backpapier ausstreichen und im Backofen bei 190°C ca. 8 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und in Stücke brechen.



Kürbis-Kuchen / Cakepop Pralinen

Grundteig:

1 grosser Hokaido Kürbis
4 Eier
170 g Zucker
230 g Pflanzenöl
260 g Mehl
2 TL Backpulver
1 TL Natron
Salz
2 TL Zimt
Kürbisgewürz

Kürbis waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Auf ein Backblech geben und im Backofen bei 180°C 30 Minuten garen bis das Kürbisfleisch weich ist. Aus dem Ofen nehmen und pürieren. Eier, Zucker und Öl beifügen und vermengen. In einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver, Natron, Salz, Zimt und Kürbisgewürz vermischen. Mehl-Mischung nach und nach unter die flüssige Mischung heben und mit einem Schwingbesen verrühren. Eine rechteckige Form einfetten und mit Mehl bestreuen. Teig in die vorbereitete Form füllen und für 25 bis 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175°C backen. Anschliessend mindestens 20 Minuten auskühlen lassen.

Frosting:

200 g Frischkäse
6 TL Butter
300 g Puderzucker
400 g schwarze oder weisse Kuvertüre

Frischkäse, zimmerwarme Butter und gesiebten Puderzucker cremig und glatt rühren. Den komplett abgekühlten Kuchen in Streifen schneiden. Einen Teil des Kuchens kann in kleine Stücke geschnitten und so serviert werden. Sofern Pralinen erwünscht sind, den anderen Teil des Kuchens fein zerbröseln. Das Frosting unter den zerbröselten Kuchen mischen und aus der Masse mit feuchten Händen kleine Kugeln formen. Die Kugeln auf ein Backpapier legen, mit Folie bedecken und für 15 Minuten in den Gefrierschrank geben. Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Die Kugeln mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen. Fertige Kugeln zum Trocknen auf ein Backpapier legen und nach Belieben verzieren. Im Kühlschrank sind die Kugeln mehrere Tage haltbar.