

REZEPT VON STEFFI
Sendung vom 11.03.2023

**Saucisson-Ravioli
auf Rahmwirsing**

* * *

**Fleischvögel Grossmutter Art
mit Polenta**

* * *

**Italienischer Apfelkuchen
mit Sauerrahmglacé**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: SAUCISSON-RAVIOLI AUF RAHMWIRSING

Ravioliteig Tricolore

375 g Zopfmehl
3 frische Eier
3-4 EL Olivenöl
5-8 EL Wasser
20 g frischer Spinat
1 EL Tomatenpüree
5 EL Pastamehl

Jeder Teig wird einzeln zubereitet!

Heller Teig: 125 g Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. 1 Ei, 1 EL Olivenöl und 2 EL Wasser in einem Messbecher verrühren. Flüssigkeit in die Mulde giessen und mit einer Gabel das Mehl vom Innenrand her nach und nach mit Flüssigkeit mischen, bis ein dickflüssiger Brei entsteht. Ca. 10 Minuten kneten. Teig zu einer Kugel formen und mit einer heiss ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Grüner Teig: Gleich wie heller Teig, jedoch im Massbecher 20 g Spinat und nur 1 EL Wasser begeben

Oranger Teig: Gleich wie heller Teig, jedoch im Massbecher 1 EL Tomatenpüree und nur 1 EL Wasser begeben.

Saucisson-Füllung Tricolore

1 Saucisson nach Wahl
150 g Frischkäse
20 g Spinat
4 Stk. Cherrytomaten
Salz, Pfeffer, Chilipulver

Saucisson nach Packungsanweisung im siedenden Wasser zubereiten. Kurz abkühlen lassen und auf drei Schälchen verteilen.

Frischkäse-Füllung: 50 g Frischkäse begeben. Wenig salzen und pfeffern nach Geschmack.

Cherrytomaten-Chili-Füllung: 50 g Frischkäse begeben. Cherrytomaten klein schneiden und ohne Kerne begeben. Ca. 1 Messerspitze Chilipulver hinzufügen. Wer es schärfer mag, kann auch mehr Chilipulver oder frische Chilischoten dazugeben. Wenig salzen und pfeffern nach Geschmack.

Spinat-Füllung: 50 g Frischkäse begeben. 20 g Spinat im Häcksler zerkleinern und begeben. Wenig salzen und pfeffern nach Geschmack.

Ravioliteig ca. 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Mit einer Pasta-Maschine den Teig dünn auswallen. Danach den ausgewallten Teig auf ein mit Pastamehl bestäubtes Backpapier legen und mit einer Ausstechform nach Wahl ausstechen. Ravioli füllen und Ränder mit einem Pinsel mit Wasser bestreichen, Deckel drauflegen und mit einer Gabel verschliessen. Im Kühlschrank lagern und danach in siedendem Salzwasser ca. 8-10 Minuten kochen. Fertige Ravioli mit etwas flüssigem Butter bestreichen.



Rahmwirsing

750 g Wirsing

2 kleine Zwiebeln

40 g Butter

2 EL Rapsöl

240 ml Vollrahm

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Wirsing putzen und vierteln. Ohne den Strunk in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln klein würfeln. Butter und Öl in einem Topf erhitzen und mit den Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Wirsing zugeben und kurz mitbraten. Mit Muskatnuss und Salz würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten dünsten. Bei Bedarf etwas Wasser begeben. Vollrahm begeben und aufkochen. Weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze offen köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.



HAUPTGANG: FLEISCHVÖGEL GROSSMUTTER ART MIT POLENTA

Fleischvögel Grossmutter Art

5 Rinderplätzli (ca. 80-120 g)
400 g Kalbsbrät
10 Tranchen Speck
1 Bund Peterli
1 TL Paprikapulver
3 EL Bratbutter
1-2 Rüebli, geschält und in Würfel geschnitten
1250 g Knollensellerie, geschält und in Würfel geschnitten
8 dl selbstgemachter Rinderfonds
2½ dl Rotwein
2 EL Aceto Balsamico
1 Zwiebel, geschält und in Würfel geschnitten
1 EL Mehl
Pfeffer, Salz

Brät mit gehackter Peterli mischen. Plätzli auf einer Seite mit Paprika würzen und mit je 2 Specktranchen belegen. Brät darauf verstreichen, die Seiten einklappen und Plätzli aufrollen. Am Ende mit zwei Zahnstocher befestigen.

Bratbutter in einer Pfanne schmelzen. Fleischvögel 3-4 Minuten rundherum anbraten. Herausnehmen und Rüebli, Zwiebeln und Knollensellerie auf mittlerer Stufe andünsten. Mehl begeben und mit Rotwein ablöschen. Ca. 1 Minuten einköcheln, danach Rinderfonds, Aceto Balsamico und Pfeffer begeben. Fleischvögel zugeben, Herd auf kleine Stufe zurückstellen und Deckel drauf. Ca. 1.5 Stunden schmoren lassen. Nach 1.5 Stunden mit Salz abschmecken und anrichten.



Polentaschnitten

Öl für die Form
50 g Bramata
150 g feine Polenta
2 EL Butter
3 dl Bouillon
3 dl Milch
1 Ei
80 g geriebener Gruyère
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Form mit Öl auspinseln. Bramata mit Bouillon und Milch aufkochen. Feine Polenta dazugeben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Maismasse dick wird. Die Hälfte der Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Ei unter die Masse rühren und sofort in die vorbereitete Form geben. Glattstreichen und mit einer Frischhaltefolie abdecken. Mindestens 1 Stunde kühlstellen.

Backofen auf 180° C Unter-/Oberhitze vorheizen. Masse aus der Form lösen und in ca. 2-3 cm dicke Streifen schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der restlichen Butter bestreichen. Gruyère darüberstreuen und für 20 Minuten gratinieren.



DESSERT: ITALIENISCHER APFELKUCHEN MIT SAUERRAHMGLACÉ

Italienischer Apfelkuchen

750 g Braeburn Äpfel
1 EL Zitronensaft
2 Eier
180 g Rohrzucker
100 g Butter, geschmolzen
200 g Weizenmehl
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
Ca. 120 ml Milch

Ofen auf 175° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Die flüssige Butter im Wechsel mit der Mehl-Backpulver-Salz-Mischung unterrühren. Zuletzt die Milch schluckweise dazugeben. Der Rührteig sollte recht fest sein. Die Apfelscheiben mit einem Teigschaber unter den Teig heben. In die Form geben und glattstreichen. Kuchen ca. 50 Minuten backen, bis er goldgelb und durchgebacken ist (am besten eine Stäbchenprobe machen). Sollte er zu schnell bräunen, am besten mit etwas Alufolie bedecken.

Sauerrahmglacé

4 dl saurer Halbrahm
1 dl Vollrahm
80 g Puderzucker

Rahm mit Puderzucker steif schlagen. Die Hälfte des sauren Halbrahms mit dem Schwingbesen unterrühren. Den Rest mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. In der Glacémaschine 40-50 Minuten zubereiten. Danach einfrieren. Mindestens 15 Minuten vor der Zubereitung aus dem Gefrierfach nehmen.