

REZEPT VON EMILIA

Sendung vom 07.02.2026

Hausgemachte Raviolo mit Ricottafüllung und Datteltomatensauce

* * *

Kalbsbraten mit Gemüsebouquet und Ofenkartoffeln

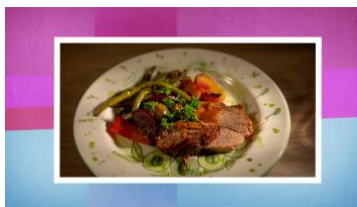
* * *

Tiramisu mit Fruchtsalat

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT RICOTTAFÜLLUNG UND DATTELTOMATENSAUCE

Ravioli mit Ricottafüllung

400 g Mehl Typ 00

4 Eier

3 EL lauwarmes Wasser

3 EL Olivenöl

etwas Rucola

etwas Peterli

Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine grosse Mulde formen. Drei Eier in die Mulde schlagen, das Olivenöl, Wasser und Salz hinzugeben. Rucola und Peterli sehr klein hacken und zu dem Teig mischen. Den Teig mit den Händen zu einer glatten Kugel kneten. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in vier gleichgrosse Teile schneiden und mit der Nudelmaschine in dünne Bahnen ausrollen. Die Arbeitsfläche und die Nudelmaschine leicht mit Mehl bestäuben.

Das vierte Ei in einer Schüssel verquirlen und mit einem Pinsel die Teigbahnen bestreichen.

600 g Ricotta

1 EL Philadelphia

1 EL Masganzola

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

Pfeffer, Salz

Knoblauch und Zwiebel in kleine Stücke hacken. Ricotta, Philadelphia und Masganzola gut vermengen und die Zwiebel und den Knoblauch daruntermischen. Olivenöl dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse mit einem Kaffeelöffel oder Spritzbeutel mit etwa zwei cm Abstand auf eine Teigbahn geben. Eine weitere Bahn auf den Teig legen, am Rand sowie in den Zwischenräumen gut andrücken und die Ravioli mit einem Teigrad ausschneiden.

In einem Topf Wasser mit reichlich Salz zum Kochen bringen und die Ravioli ins sprudelnde Wasser geben. Etwa zwei Minuten kochen lassen, bis sie an die Oberfläche schwimmen.



Datteltomatensauce

500 g Cherrytomaten

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

0.5 Bund Basilikum

2 EL Tomatenmark

2 TL Zucker

etwas Olivenöl

Salz, Pfeffer

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in feine Stücke schneiden und im Olivenöl leicht andünsten. Die Cherrytomaten waschen, vierteln und in die Pfanne geben und etwa 5 Minuten mitdünsten. Tomatenmark, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben. Ganz am Schluss den Basilikum grob schneiden und daruntermischen.



HAUPTGANG: KALBSBRATEN MIT GEMÜSEBOUQUET UND OFENKARTOFFELN

Kalbsbraten

800 g Kalbsbraten
3 EL Olivenöl
1 EL Sardellenpaste
2 EL Senf
1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
etwas Bratbutter
1 Schweinsfüsschen
1 Markknochen
1 Granatapfel, Kerne davon
1 Stangensellerie, geschnitten
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 Zwiebel, klein geschnitten
2 dl Rotwein
3 dl Bouillon
Salz, Pfeffer

Den Kalbsbraten mit Olivenöl, Sardellenpaste und Senf marinieren. Rosmarin und Thymian beilegen und über Nacht marinieren lassen.

Den Braten in einer hohen Pfanne mit etwas Bratbutter auf allen Seiten scharf anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen. Schweinsfüsschen, Markknochen, Granatapfelkerne, Stangensellerie, Knoblauchzehen und die Zwiebel dazugeben. Etwas einkochen lassen und die Bouillon dazugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt etwa 1.5 Stunden schmoren lassen.

Gemüsebouquet und Ofenkartoffeln

1 Rande
200 g Rosenkohl
2 Rüebli
200 g Bohnen
200 g Kartoffeln
2 EL Honig
2 EL Olivenöl
1 Bund Rosmarin
Salz, Pfeffer

Das Gemüse waschen, schneiden und blanchieren. Alles auf einem Blech verteilen und mit Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Die Rosmarinzweige dazwischen legen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.



DESSERT: TIRAMISU MIT FRUCHTSALAT

Tiramisu

500 g Mascarpone
4 Eigelb
160 g Zucker
2 EL heisses Wasser
4 Eiweiss
1 Prise Salz
3 dl Espresso
2 EL Zucker
200 g Löffelbiskuits
3 EL Kakaopulver

Eigelb, Zucker und Wasser rühren, bis die Masse schaumig und fest ist. Mascarpone darunterrühren. Eiweiss mit Salz steif schlagen, sorgfältig darunterziehen. Kaffee und Zucker verrühren, in einen Suppenteller giessen. Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz im Kaffee wenden. Sofort flach in der Form auslegen. Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen. Mit restlichen Biskuits und restlicher Mascarpone-Masse gleich verfahren. Tiramisu zugedeckt mindestens 4 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Fruchtsalat

1 Kaki
1 Pitahaya
einige Trauben
100 g Heidelbeeren
1 Nashi-Birne
1 Apfel
1 Orange, Saft davon
50 g Chiasamen

Die Früchte waschen und schneiden. Die Chiasamen im Orangesaft etwa 30 Minuten einlegen und zu den Früchten mischen.