

REZEPT VON CHRISTINE

Sendung vom 12.10.2024

Früchte im Speckmantel mit Nüsslisalat und Brotsticks

* * *

Steak, Bärlauchrisotto und saisonales Gemüse an einer Weissweinsauce

* * *

Crêpe mit Früchten an Schokoladen- und Vanillesauce

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: FRÜCHTE IM SPECKMANTEL MIT NÜSSLISALAT UND BROSTICKS

Früchte im Speckmantel

- 8 Dörraprikosen
- 8 entsteinte Datteln
- 4 entsteinte Dörrpflaumen
- 12 Tranchen Bratspeck, halbiert
- 1 Flasche Weisswein

Die Früchte für zwei Stunden im Weisswein einlegen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Früchte mit dem Speck umwickeln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C 15 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Nüsslisalat

- 240 g Nüsslisalat
- 4 Eier
- 6 EL Olivenöl
- 3 EL weisser Balsamico
- Peterli, Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Das Olivenöl mit dem Balsamico, den Kräutern und Salz und Pfeffer gut mischen.

Die Eier ca. sechs Minuten kochen und vollkommen auskühlen lassen. Den Salat waschen und anrichten. Die geschnittenen Eier dazugeben und mit der Salatsauce beträufeln.

Brosticks

- 800 g Weizenmehl
- 2 Pack Trockenhefe
- 2 TL Zucker
- 480 ml Wasser
- 120 ml Olivenöl
- 8 EL Rosmarin, fein gehackt

Das Mehl mit Zucker, Salz und Hefe vermischen. Das Wasser und das Olivenöl zum Mehl geben und alles zuerst mit einer Gabel grob vermischen. Dann mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt ca. eine Stunde ruhen lassen. Den Teig auf die Arbeitsplatte geben, noch einmal durchkneten und zu einem Rechteck mit einer Dicke von ca. 0.5 cm ziehen und drücken. Nun Streifen von ca. 1 cm schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Teigstreifen mit etwas Olivenöl bestreichen und mit ein wenig Fleur de Sel und grob gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen. Im auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.



HAUPTGANG: STEAK, BÄRLAUCHRISOTTO UND SAISONALES GEMÜSE AN EINER WEISSWEINSAUCE

Bärlauchrisotto

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
30 g Butter
250 g Risottoreis
2 dl Weisswein
6 dl Gemüsebouillon
1 Bund Bärlauch
60 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und bei mittlerer Hitze in der Butter dünsten. Reis und den feingehackten Bärlauch dazugeben und unter ständigem Rühren mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Unter Rühren die Bouillon hinzugeben und ebenfalls einkochen lassen. Den Parmesan dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Steak

400 g Steak
100 g Butter
2 Schalotten, geschält und halbiert
3 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian
Salz, Pfeffer

In einer Pfanne das Steak auf allen Seiten scharf anbraten. Das Steak aus der Pfanne nehmen und in dem auf 60° C vorgeheizten Ofen für ca. 10 Minuten garen lassen.

In der Pfanne die Butter schmelzen. Die Schalotten, Knoblauchzehen und die Kräuter dazu geben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in die Pfanne geben und mit der Kräuterbutter immer wieder übergiessen.



Weissweinsauce

- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 2 dl Weisswein
- 3 Thymianzweige
- 1 EL Mehl
- 2 dl Bouillon
- 1 dl Rahm
- Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch in der Butter andünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Die Thymianzweige beifügen und die Sauce auf ca. 0.5 dl reduzieren. Mehl und Bouillon mischen und beifügen. Für weitere fünf Minuten köcheln lassen. Die Thymianzweige rausnehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren.



DESSERT: CRÊPE MIT FRÜCHTEN AN SCHOKOLADEN- UND VANILLESAUCE

Crêpe

25 g Butter
100 g Mehl
¼ TL Salz
1 dl Milch
1 dl Wasser
2 Eier
1 EL Puderzucker

Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, etwas abkühlen.

Mehl, Puderzucker und Salz in einer Schüssel mischen und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milchwasser und Eier verrühren, mit der Butter nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen in die Mulde giessen und weiterrühren, bis der Teig glatt ist. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Ca. ½ Kelle des Teigs in die Pfanne geben, bis der Boden dünn überzogen ist. Hitze reduzieren. Ist die Unterseite gebacken und löst sie sich von selbst, Crêpes wenden, fertig backen, zugedeckt warm stellen. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren.

Schokoladensauce

1 Vanillestängel
5 dl Milch
1 EL Maizena
2 frische Eier
100 g dunkle Schokolade

Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen. Milch, Vanillesamen, Maizena, Eier und Zucker aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen. Schokolade fein hacken und unter die Crème rühren, bis alles geschmolzen ist. Danach im Kühlschrank auskühlen lassen.

Vanillesauce

5 dl Milch
1 Vanillestängel
2 EL Zucker
½ EL Maizena
1 Ei

Milch in Pfanne geben. Vanillestängel, Zucker, Maizena und Ei dazugeben und kurz aufkochen lassen. Danach im Kühlschrank auskühlen lassen.