

REZEPT VON DENISE

Sendung vom 17.10.2020

**Auberginen-Cannelloni
mit Ricotta, Pesto und Pistazie
auf Tomatenbeet**

* * *

**Dorade auf karamellisiertem Chicorée
an leichter Hollandaise
mit Ofenkartoffeln**

* * *

**Weicher Schoggikuchen
mit Pistazien-Glacé
und karamellisierten Nüssen**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: AUBERGINEN-CANNELLONI MIT RICOTTA, PESTO UND PISTAZIE AUF TOMATENBEET

Auberginen-Cannelloni

250 g Cherrytomaten
2 Knoblauchzehen
4 Zweige Rosmarin
2 Dosen gehackte Tomaten
2 Auberginen
2 Bund Basilikum
60 g geröstete Pistazien
40 g geriebener Parmesan
250 g Ricotta
Parmesan
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Cherrytomaten in eine Auflaufform geben, mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch über die Tomaten pressen und den Rosmarin darüber legen. Tomaten bei 180°C Ober- und Unterhitze für 25 Minuten backen. Gehackte Tomaten in eine Auflaufform geben. Sobald die Ofentomaten fertig sind, die Tomaten ohne Rosmarin in die gehackten Tomaten geben und mischen. Die Sauce nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen. Auberginen waschen, Strunk entfernen, längs in 0.5 cm dünne Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf ein Backblech legen und mit Öl bepinseln. Für 10 Minuten im Ofen backen, wenden und für weitere 5 Minuten backen. Den Basilikum grob hacken und mit 40 g von den gerösteten Pistazien, Parmesan und etwas Öl mit einem Stabmixer zusammen mixen. Ricotta in eine Schüssel geben und 4 EL vom Pesto begeben. Die restlichen Pistazien grob hacken und ebenfalls unter die Masse geben, alles mischen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gebackenen Auberginen-Scheiben einzeln mit je einem gehäuften TL Füllung bestreichen, einrollen und auf die Tomatensauce legen. Mit Parmesan bestreuen und 15 Minuten im auf 180°C vorgeheizten Backofen bei Umluft backen.



HAUPTGANG: DORADE AUF KARAMELLISIERTEM CHICORÉE AN LEICHTER HOLLANDAISE MIT OFENKARTOFFELN

Dorade auf Ofenkartoffeln

2 kg kleine Kartoffeln
1 dl Olivenöl
3 Knoblauchzehen
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
3 dl Weisswein
8 küchenfertige Doraden-Filets
Kräuter

Kartoffeln in 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein tiefes Backblech schichten. Das Olivenöl mit geschältem Knoblauch, Salz, Pfeffer und dem Weisswein in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab mixen. Über die Kartoffeln giessen und bei 200°C für 30 Minuten im Backofen backen. Die Kartoffeln nach 15 Minuten wenden. Sollte die Flüssigkeit schon zu stark verdunstet sein, mit etwas Wasser nachfüllen. Inzwischen die Doraden-Filets schräg 2 bis 3 mal einschneiden. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln nach 30 Minuten im Ofen nochmals wenden und die Doraden auf die Kartoffeln legen. Für weitere 15 Minuten fertig garen. Nach Belieben mit Kräuter garnieren.

Karamellisierter Chicorée

4 Chicorée
1 EL Zucker
40 g Butter
1 dl frisch gepresster Orangensaft
0.5 dl Noilly Prat
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vom Chicorée unschöne äussere Blätter ablösen. Chicoréekolben der Länge nach halbieren und den Strunk leicht keilförmig herausschneiden. Dabei darauf achten, dass die Blätter zusammenhalten. In einer beschichteten Bratpfanne den Zucker bei mittlerer Hitze langsam zu sattbraunem Karamell schmelzen lassen. Butter beifügen und aufschäumen lassen. Chicoréehälften mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen und kurz anbraten. Wenden, den Orangensaft sowie den Noilly Prat dazugiessen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf grossem Feuer fast vollständig einkochen lassen. Dabei den Chicorée immer wieder mit Flüssigkeit übergiessen. Nach Belieben nachwürzen.



Leichte Hollandaise

1 Ei
3 Eigelb
1 dl Weisswein
4 El Naturjoghurt
50 g Butter
Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Das Ei und die 3 Eigelbe mit dem Wein in einen Kochtopf geben und bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen zu einer dicklichen Masse aufschlagen. Nach und nach die flüssige Butter unterschlagen und den Joghurt darunter ziehen. Mit Zitronensaft , Salz und Pfeffer abschmecken.



DESSERT: WEICHER SCHOGGIKUCHEN MIT PISTAZIEN-GLACÉ UND KARAMELLISIERTEN NÜSSEN

Weicher Schoggikuchen

3 Eier
120 g Zucker
1 Prise Salz
100 g dunkle Schokolade
100 g Butter
100 g Mehl
Puderzucker

Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel gut verrühren bis die Masse hell ist. Schokolade fein hacken, mit Butter in eine dünnwandige Schüssel geben. Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren, unter die Eimasse heben. Mehl daruntermischen und in die vorbereiteten Förmchen füllen. Auf ein Backblech stellen und in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Backofens für 12 Minuten backen. Die Küchlein sollen innen noch leicht flüssig sein. Herausnehmen, aus den Förmchen nehmen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Pistazien-Glacé

3 dl Wasser
150 g Zucker
100 g ungesalzene, geröstete Pistazien
1 TL Zitronensaft
2 dl Vollrahm

Wasser und Zucker in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren und für 15 Minuten köcheln lassen. Pfanne von der Platte nehmen und abkühlen lassen. Pistazien mit dem Zuckersirup und dem Zitronensaft pürieren. Rahm steif schlagen, darunterziehen und in eine weite Chromstahl-Schüssel geben. Die Masse für 4 Stunden gefrieren lassen und währenddessen 3 mal durchrühren.



Karamellierte Nüsse

100 g Zucker
3 El Wasser
20 g Butter
50 g ungesalzene Pistazien

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin- und-her Bewegen der Pfanne köcheln lassen, bis ein hellbraunes Karamell entsteht. Butter und Pistazien begeben, mischen. Sofort auf ein Backpapier ausstreichen, auskühlen lassen und in Stücke brechen.