

REZEPT VON MELISSA

Sendung vom 18.03.2023

Gemüse-Crème-Kokos-Suppe

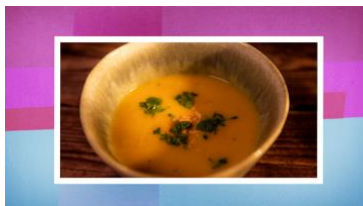
* * *

Kartoffelgratin Brasato al Barolo

* * *

Italienische Cornetti gefüllt mit selbstgemachter Patisserie-Vanillecrème

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: GEMÜSE-CRÈME-KOKOS-SUPPE

- 1 Apfel
- 1 Rüebli
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 1 Kohlrabi
- 1 Kartoffel
- 2 Blätter Kaffirlimette
- 150 ml Kokosmilch
- 500 ml Gemüsebouillon
- 2 TL Madras-Curry
- etwas Ingwer
- ½ Chili, entkernt

Alles klein schneiden und in Butter andämpfen. Mit Madras-Curry bestäuben. Mit Gemüsebouillon aufgiessen, die Kaffirlimettenblätter dazugeben und ca. 25 Minuten kochen. Alles pürieren, Kokosmilch dazugiessen und nochmals aufkochen.

Wenn gewünscht, mit Erdnüssen und Koriander garnieren.



HAUPTGANG: KARTOFFELGRATIN, BRASATO AL BAROLO

Kartoffelgratin

600 g festkochende Kartoffeln
1 Knoblauch
1 TL Steinpilzpulver
2 dl Halbrahm
35 g geriebener Parmesan
35 g geriebener Gruyère
Muskatnuss, Salz, Pfeffer
etwas Butter

Eine Gratinform ausbuttern. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in die Gratinform legen. Den Rahm dazugliessen.

Knoblauch auspressen und mit den Gewürzen und dem Käse mischen. Alles über die Kartoffeln geben. Im Ofen bei 180° C ca. 25 Minuten backen.

Brasato al Barolo

1.2 kg Rindsbraten
1 Flasche Barolo
1 Lauch, in Streifen
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauch, gehackt
½ Knollensellerie, in Würfel
2 Rüebli, in Würfel
5 Pfefferkörner
2 EL Tomatenpüree
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
1 Zweig Thymian
Salz

Fleisch waschen und die Silberhaut entfernen.

Fleisch in eine grosse Schüssel legen, Gemüse mit dem Pfeffer zum Fleisch geben, Wein darübergliessen.

Zugedeckt im Kühlschrank ca. 12 Stunden marinieren, dabei einmal wenden.

Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, salzen. Marinade absieben, Gemüse und Marinade separat beiseite stellen. Fleisch im heissen Öl im Bratopf ca. 10 Minuten anbraten, herausnehmen. Gemüse im gleichen Topf andämpfen, Tomatenpüree begeben, kurz weiterdämpfen. Lorbeerblatt, Nelke, Thymian und die Hälfte der Marinade begeben, fast vollständig einkochen. Fleisch und restliche Marinade begeben.

Zugedeckt ca. 2½ Stunden in der unteren Hälfte des auf 150° C vorgeheizten Ofens schmoren, Braten dabei einmal wenden. Herausnehmen, Braten vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Minuten stehen lassen. Fleisch herausnehmen, Lorbeerblatt und Nelke entfernen. Die Hälfte der Sauce in ein Mixglas geben, pürieren, zurück in den Schmortopf geben, mischen, würzen.



DESSERT: ITALIENISCHE CORNETTI GEFÜLLT MIT SELBSTGEMACHERTER PATISSERIE-VANILLECRÈME

Pâtisserie-Vanillecrème

400 ml Milch
100 ml Rahm
1 Vanilleschote
6 Eigelb
140 g Zucker
50 g Speisestärke
1 Zitrone, Abrieb davon

Milch, Rahm, die Vanilleschote und das ausgekratzte Mark davon in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote entfernen.

Die Eigelbe zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen. Den Abrieb der Zitrone und die Speisestärke beigeben und gut verrühren.

Die Eiermasse nun in die warme Milch geben und mit einem Schneebesen gut unterschlagen. Die Milch dabei langsam wieder etwas erhitzen und das Ganze unter ständigem Rühren aufkochen bis es eindickt.

Die Crème in eine flache Schale geben und direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und vollständig auskühlen lassen.

Italienische Cornetti

500 g Mehl
40 g Zucker
4 g Salz
25 g frische Hefe
300 ml warmes Wasser
250 g Butter, tiefgekühlt
2 Eigelb

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe im warmen Wasser auflösen und zum Mehl geben. Teig ca. 5 Minuten kneten. Schüssel zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank auskühlen.

In der Zwischenzeit die Butter raspeln und im Kühlschrank lagern.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und nochmals gut kneten. In 16 Stücke teilen. Jedes Teil auf ca. 20 cm ausrollen. Auf jede Teigschicht nun von der Butter geben, dann mit einem Teigfladen bedecken usw. bis alles aufgebraucht ist. Den Teigturm etwas flach drücken und auf ca. 50 cm ausrollen.

Mit einem Pizzaschneider 12 gleichgrosse Kuchenstücke schneiden. Am breiten Ende einen kleinen Schlitz schneiden zum Aufrollen.

Nun die Vanillecrème auf den Teigstücken verteilen. Hörnchen nun aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen auf 180° C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Hörnchen mit dem Eigelb bestreichen und wenn gewünscht mit Mandeln und Pistazien bestreuen. Für ca. 23 – 25 Minuten backen.