

REZEPT VON NADIA

Sendung vom 01.10.2022

Weisswein-Schaumsuppe mit Rohschinken-Chips Selbstgemachtes Brot

* * *

Party-Filet mit Nudeln Frühlingszwiebeln und Rüeblì

* * *

Limetten-Crème mit Amaretti

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: WEISSWEIN-SCHAUMSUPPE MIT ROHSCHINKEN-CHIPS, SELBSTGEMACHTES BROT

Weisswein-Schaumsuppe

100g Lauch gebleicht
80g Sellerie
1 Zwiebel klein
1 Esslöffel Butter
Salz
8 dl Gemüsebouillon
30 g Mehl
20 g Maizena
1 Bund Schnittlauch
3 dl Riesling-Silvaner (wenn möglich aus dem Schaffhauserland)
2 dl Rahm
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Lauch rüsten und in feine Streifen schneiden. Den Sellerie schälen und an einer Röstiraffel reiben. Die Zwiebel schälen und hacken. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Das Gemüse beifügen und leicht salzen. Zugedeckt alles 5 Minuten dünsten lassen.

Die Gemüsebouillon aufkochen. Das Mehl und das Maizena mit einem Sieb über das Gemüse sieben und alles untermischen. Mit der heissen Bouillon ablöschen und die Suppe 20 Minuten zugedeckt kochen lassen. Den Wein und den Rahm zur Suppe geben und alles im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Suppe nochmals gut heiss werden lassen. In tiefen Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen.

Schinken-Chips

250 g Serrano-Schinken

Für die Serrano-Schinken chips die Schinkenstreifen nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Schinken chips im vorgeheizten Backofen bei 100°C Umluft für 30-40 Minuten kross backen.



Speckbrot
200g Speck
1 Zwiebel
300 g Ruchmehl oder Halbweissmehl
200 g Zopfmehl
1 TL Salz
2 TL Trockenhefe
1 TL flüssiger Honig
3 dl Wasser, lauwarm

Speck sehr klein würfeln. Zwiebel in feine Streifen schneiden. Speck in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Zwiebel beifügen. Bei mittlerer Hitze braten, bis sie leicht braun ist. Herausnehmen. Auf Haushaltspapier abtropfen und abkühlen lassen.

Mehl mit Salz in einer grossen Schüssel mischen. Eine Mulde eindrücken. Hefe mit Honig und Wasser verrühren. In die Mulde giessen. Nach und nach das Mehl mit der Flüssigkeit mischen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten.

Speck-Zwiebel-Gemisch in den Teig einkneten. Zu einer Kugel formen. In einer Schüssel zugedeckt bei Raumtemperatur um das Doppelte aufgehen lassen.

Teig halbieren und zu Strängen formen. Stränge einzeln an den Enden gegeneinander verdrehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 230°C Unter-/Oberhitze vorheizen. Brote in der Ofenmitte 10 Minuten backen. Temperatur auf 180°C zurückstellen. Brote 35-40 Minuten fertig backen. Herausnehmen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Frühlingszwiebeln und Rübli

Nach Gusto zubereiten.



HAUPTGANG: PARTY-FILET MIT NUDELN, FRÜHLINGSZWIEBEN UND RÜEBLI

Party-Filet

500g Schweinsfilet
0.5 TL Paprika
0.5 TL Salz
Wenig Salz
12 Tranchen Bratspeck
2 dl Rahm
1.5 EL Ketchup
1 EL Cognac
Wenig Pfeffer

Ofen auf 220°C vorheizen.

Fleisch in 12 gleich dicke Medaillons schneiden. Medaillons beidseitig mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Medaillons mit Speck umwickeln, nebeneinander in die vorbereitete Form stellen. Braten: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Rahm steif schlagen, mit Ketchup, Cognac und Pfeffer mischen, auf dem Fleisch verteilen, anrichten.

Nudeln

200 g Mehl glatt
1 Prise Salz
25 ml Olivenöl
2 Eier

Das Mehl mit dem Salz, dem Olivenöl und dem Ei in die Rührschüssel geben. Die Zutaten langsam zu einem Teig verkneten. Am besten geht das mit einer Küchenmaschine. Den fertigen Pastateig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Nudelaufsatz in die Küchenmaschine einsetzen. Den Pastateig mit etwas Mehl bestreuen und in zwei ca. gleich große Teile teilen. Den Pastateig mithilfe eines Nudelholzes zu einem ca. 10 cm breiten Rechteck ausrollen.

Den Nudelaufsatz auf die größte Stufe (Stufe 1) stellen und den Teig mehrmals langsam (mit der Stufe 1 -2) durch den Nudelaufsatz laufen lassen, bis glatte Teigstreifen entstehen. Anschließend den Walzenabstand immer mehr verringern und den Teig mehrmals durch verschiedene Walzenabstände durchlaufen lassen, bis die gewünschte Teigstärke erreicht ist.



Den Tagliatelle Aufsatz auf der Küchenmaschine montieren und die Teigstreifen einzeln durchlaufen lassen. Die Tagliatelle entweder sofort weiterverarbeiten, zu Tagliatelle-Nestern formen und trocknen lassen oder auf Holzstäben zum Trocknen aufhängen.



DESSERT: LIMETTENCRÈME MIT AMARETTI

Limettencrème

5 Limetten
190 g Puderzucker
450 g Crème fraîche
450 g Naturjoghurt
7 Blätter Gelatine
375 ml Rahm

Die Limetten heiß abwaschen, die Schale von 3 Limetten abreiben und beiseitestellen, danach alle 5 Limetten auspressen.

Die Hälfte des Limettensaftes mit dem Puderzucker verrühren, dann die Crème fraîche und den Joghurt mit dem Mixer oder Schneebesen gut untermischen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, bis sie zusammenfällt. Dann ausdrücken und in einem kleinen Topf mit dem restlichen Limettensaft erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat, die Flüssigkeit darf aber nicht kochen!

Den Topf vom Herd nehmen und einige Löffel der kalten Joghurt-Crème unterrühren, dann diese Mischung zur restlichen Crème geben. Den Rahm steif schlagen und mit dem Schneebesen unter die Crème ziehen.

Die Crème in Dessertgläser oder Schalen füllen und für ca. 3 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren jedes Gläschen mit etwas Limettenabrieb verzieren.

Amaretti

200g Mandeln gemahlen, geschält
75 g Zucker
50 g Eiweisse
1 Prise Salz
0.5 Stangen Vanilleschoten
75 g Zucker
6 Tropfen Bittermandelessenz beliebig mit verschiedenen Geschmacksrichtungen
Puderzucker zum Bestäuben

Die gemahlenen Mandeln mit der ersten Portion Zucker im Cutter nochmals fein mahlen; die Masse soll zu klumpen beginnen.

Das Eiweiss mit dem Salz sehr schaumig aufschlagen. Dann löffelweise die zweite Portion Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis eine glänzende, feinporige Masse entstanden ist. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, die Samen herauskratzen und unter den Eischnee ziehen. Die Mandelmischung portionenweise ebenfalls unter den Eischnee heben. Zuletzt die Bittermandelessenz untermischen.



LIMETTEN-CHEESECAKE

Keksboden

200 g Butterkekse

125 g Butter

Crème

200 ml Rahm

1 ausgepresste Limette

250 g Magerquark

1 Prise Salz

150 g Naturjoghurt

1 TL Limettenschale

2 Pck. Gelatine Fix

200 g Puderzucker

Für den Boden die Butterkekse in einen Gefrierbeutel mit Zip-Verschluss geben. Den Beutel schließen und mit einem Nudelholz darüberrollen, bis die Kekse fein gemahlen sind. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Krümel und Butter zusammenmischen. Mischung in eine Springform geben und am Boden leicht andrücken. Für die Crème Rahm steif schlagen und beiseite stellen. Limette heiss abwaschen und halbieren. Saft auspressen. Quark, Joghurt, Salz und Limettensaft miteinander verrühren. Limettenschale reiben und unterheben. Gelatinefix hinzugeben und nach Packungsanleitung verrühren. Dann den Puderzucker einrühren. Rahm unterheben. Crème auf den Keksboden geben und glatt streichen. Im Kühlschrank etwa 3 Stunden kaltstellen.