

REZEPT VON LIVIO

Sendung vom 09.02.2019

Ravioli al Brasato

* * *

Seeteufel im Schinkenmantel
Kartoffelpüree
Gemüsechips

* * *

Schoggichüechli mit flüssigem Kern
auf Fruchtspiegel
Rosmarin-Semifreddo

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: RAVIOLI AL BRASATO

Ravioli-Teig

500 g Weissmehl
5 Eier

Weissmehl und Eier in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen anschliessend mithilfe eines Nudelholzes oder einer Pasta-Maschine dünn auswallen und in Ravioli-Rechtecke schneiden.

Ravioli-Füllung

700 g Rindsschulter
50 g Parmesan
2 Karotten
1 Zwiebel
½ Sellerie
2 Knoblauchzehen
5 Lorbeerblätter
5 Nelken
1 Zimtstange
Thymian
5 Pfefferkörner
5 Wacholderbeeren
Rosmarin
Salz
1 l Rotwein
Mehl

Alle Gewürze in ein Gewürzsieb geben. Sellerie in kleine Würfel schneiden. Karotten und Zwiebel rüsten und alles in eine Schüssel geben. Das rohe Fleisch dem Gemüse begeben und mit Rotwein übergiessen. Für 12 Stunden ruhen lassen. Das Fleisch abtupfen und mit etwas Mehl bestäuben. Anschliessend in einer Bratpfanne auf allen Seiten gut anbraten. In der Zwischenzeit die Gewürz-Weinmischung auf niedriger Stufe zum kochen bringen. Fleisch beifügen und falls nötig mit etwas mehr Wein komplett zudecken und für 6 Stunden köcheln lassen. Das Fleisch auseinander zupfen und zusammen mit dem gekochtem Gemüse und dem Parmesan mixen. Den Pasta-Teig mit der Masse füllen und Ravioli formen. Der Sud kann für die Sauce verwendet werden. Nach Belieben mit Salz abschmecken.



HAUPTGANG: SEETEUFEL IM SCHINKENMANTEL, KARTOFFELPÜREE, GEMÜSECHIPS

Seeteufel im Schinkenmantel

2 kg Seeteufel
12 Tranchen Rauchschinken
1 Knoblauchzehe
Petersilie
Olivenöl
½ Zitrone
½ dl Weisswein
Salz
Pfeffer

Alle Gewürze, Olivenöl, Zitronensaft und Weisswein zu einer Marinade verarbeiten. Den Seeteufel marinieren und für 3 Stunden einziehen lassen. Anschliessend den Fisch abtupfen und mit dem Schinken umwickeln. Im Backofen bei 200°C für 20 Minuten garen.

Kartoffelpüree

20 Kartoffeln
250 ml Milch
50 g Butter
Muskatnuss
Salz
Pfeffer

Kartoffeln im Salzwasser kochen bis sie ganz weich sind. Mit einer Kartoffelpresse zu einem Püree verarbeiten, Butter und Milch begeben und mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.



Gemüsechips

Randen
Karotten
Pastinaken
Süskartoffel
Sellerie
Salz
Frittier-Öl

Gemüse rüsten, feinschneiden, salzen und über Nacht stehen lassen. Öl erhitzen, Gemüse begeben und frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Peperonisaucce

2 rote Peperoni
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer

Peperoni im Backofen bei 200°C weich werden lassen, anschliessend enthäuten und entkernen. Den entstandenen Gemüse-Saft beiseite stellen. Zwiebel und Knoblauch anbraten und zusammen mit den Peperoni sowie dem Saft mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



DESSERT: SCHOGGICHÜECHLI MIT FLÜSSIGEM KERN AUF FRUCHTSPIEGEL, ROSMARIN-SEMIFREDDO

Schoggichüechli mit flüssigem Kern

200 g Butter
200 g Zartbitterschokolade
8 EL Weissmehl
4 Eier
4 Eigelbe
4 EL Zucker

Butter und Schokolade in der Mikrowelle für 30 Sekunden oder im Wasserbad schmelzen und gut rühren. Eier, Eigelbe und Zucker begeben und 15 Sekunden handmixen. Mehl beifügen, zu einer Masse rühren und in eine Kuchenform füllen. Im Backofen bei 150°C für 15 Minuten backen. Für die weissen Törtchen werden die selben Zutaten verwendet, jedoch ohne Butter und mit weisser Schokolade sowie 2 EL Kokosnussstreusel.

Fruchtspiegel - dunkel

500 g Waldbeeren
250 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker

Früchte in der Pfanne mit dem Zucker und dem Vanillezucker erhitzen und einköcheln lassen.

Fruchtspiegel - hell

1 Mango
100 g Zucker
2 EL Passionsfruchtextrakt

Mango rüsten, mit dem Zucker erwärmen und einkochen lassen. Passionsfruchtextrakt anschliessend begeben.



Rosmarin-Semifreddo

6 dl Vollrahm
1 Bund Rosmarin
300 g Zucker
100 g Mandelscheiben
2 Eigelbe

Die Hälfte des Rahms in eine Schüssel geben. Rosmarin zerkleinern, zum Rahm geben und über Nacht ziehen lassen. Anschliessend den Rosmarin aus dem Rahm heben, in einen Mörser geben und zerkleinern. Den Rahm in Behälter abfüllen und ins Gefrierfach geben. Zucker zu Caramel verarbeiten, den zerkleinerten Rosmarin sowie die Mandeln begeben. Die Masse auf ein Backblech giessen, auswallen und erkalten lassen. Ein kleiner Teil der Caramel-Masse mit wenig Rosmarin zu Pulver mixen, Eigelbe begeben und erneut mixen. Den gefrorenen Rahm mit den restlichen Zutaten mixen und servieren.