

REZEPT VON KARIN

Sendung vom 28.11.2020

Agnolotti del Plin

* * *

Saltimbocca alla romana mit Risotto und Gemüse

* * *

Schokoküchlein mit Sauerrahm-Glacé

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: AGNOLOTTI DEL PLIN

Agnolotti del Plin

200 g Mehl

2 Eier

Mehl in eine Schüssel oder auf eine saubere Arbeitsfläche geben. Eier in der Mitte aufschlagen. Von Hand zu einem Teig mischen und diesen während 3 bis 4 Minuten kneten, aber nicht zu hart bearbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 4 Stunden kühlstellen. Pastateig mit der Pastamaschine oder Wahlholz sehr dünn ausrollen. Abgekühlte Füllung in einen Spritzbeutel mit 1 cm Öffnung geben und in 2 cm Abstand walnussgrosse Portionen auf dem vorderen Drittel des Teigs verteilen. Eiweiss rund um die Füllung pinseln und den Teig falten. Teigflächen ohne Füllung gut aneinander drücken, mit einem Kuchenrad die einzelnen Ravioli auseinander schneiden und die Enden falten. In heissem Salzwasser al dente kochen.

Agnolotti del Plin -Füllung

200 g Kalbfleisch

200 g Schweinefleisch

1 Zwiebel

2 dl Weisswein

2 Lorbeerblatt

1 Thymianzweig

250 g Spinat

50 g Parmesan

Salz

Pfeffer

1 Eiweiss

Zwiebeln grob schneiden und in etwas Fett andünsten. Fleisch in Stücke schneiden, beifügen, ebenfalls kurz anbraten und mit Weisswein ablöschen. Lorbeerblatt und Thymian hinzufügen. Köcheln lassen bis der Wein verdampft ist und das Fleisch für 15 bis 20 Minuten gegart wurde. Den frischen Spinat in die Pfanne geben und leicht mitdämpfen. Anschliessend alles im Häcksler zerkleinern, Parmesan begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen.



Sauce

2 dl Kalbsfond
100 g Butter
5 Salbeiblätter

Kalbsfond in einer kleinen Pfanne erhitzen. Butter beifügen, diese schaumig rühren und die Salbeiblätter hinzugeben. Agnolotti in heiße Teller verteilen, Sauce darüber geben und sofort servieren.



HAUPTGANG: SALTIMBOCCA ALLA ROMANA MIT RISOTTO UND GEMÜSE

Saltimbocca

Kalbsplätzli von der Kalbsnuss, 2-3 pro Person
Bündner Rohschinken, 1 Tranche pro Plätzli
Salbeiblätter, 1 pro Plätzli
Butter
Salz
Pfeffer
Zahnstocher

Kalbfleisch waschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und leicht klopfen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Plätzli eine Scheibe Rohschinken gefaltet und ein Salbeiblatt legen, mit einem Zahnstocher feststecken. Butter in einer grossen Pfanne erhitzen. Plätzli von beiden Seiten für 3 Minuten goldgelb anbraten. Den Fleischsaft für die Sauce in der Pfanne lassen. Die Plätzli in eine vorgeheizte Platte legen und im Backofen bei 120°C warmstellen.

Sauce

2dl Weisswein

Weisswein zum Fleischsaft in die Pfanne geben und bei starker Hitze fast zur Gänze einkochen lassen. Dabei den Bratensaft durch ständiges Rühren mit einem Kochlöffel vom Boden lösen. Etwas unterrühren und Pfanne vom Herd nehmen.



Risotto

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Butter
400 g Risottoreis
1.5 dl Weisswein
1.2 l heisse Gemüsebouillon
50 g Sbrinz
1 Ei Mascarpone
Salz
Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der Butter andämpfen. Reis mitdünsten bis er glasig wird. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach heisse Bouillon dazugiessen, unter häufigem Rühren kochen, bis der Risotto sämig ist. Vor dem Servieren Sbrinz und Mascarpone unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Gemüsebouquet

Bohnen
Süsskartoffel
Karotten
Frühlingszwiebel
Peperoni
Rosmarin
Thymianzweig
Olivenöl
Ginsalz
Bratenschnur

Gemüse waschen, rüsten und in Stäbchen schneiden. Mit Rosmarin und Thymianzweig zu einem Päckli zusammenbinden. Im Dampfgarer für 15 Minuten bissfest garen. Von der Bratenschnur lösen und mit Olivenöl und Ginsalz abschmecken.



DESSERT: SCHOKOKÜCHLEIN MIT SAUERRAHM-GLACÉ

Schokoküchlein

6 frische Eier
240 g Zucker
2 Prisen Salz
200 g dunkle Schokolade, mind. 80%
200 g Butter
200 g Halbweissmehl
Puderzucker

Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel gut verrühren bis die Masse hell ist. Schokolade fein hacken und 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 und unter die Eimasse rühren. Mehl daruntermischen, in die vorbereiteten Förmchen auf füllen und auf ein Backblech stellen. Für 18 Minuten in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Die Küchlein sollen innen noch leicht flüssig sein. Herausnehmen, aus den Förmchen stürzen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Sauerrahm-Glacé

500 g Creme fraîche
300 g Sauerrahm
1.5 dl Halbrahm
1 Limette
1 TL Limettensaft
1 TL Vanille Extrakt
100 g Puderzucker

Creme fraîche, Rahm und den Abrieb der Limette sowie den Saft vermischen. Vanille Extrakt und den Puderzucker zugeben und die Masse testen, sie sollte süß sein mit einer frischen Note. Die Masse für 40 Minuten in die Eismaschine geben und frisch servieren.