

## REZEPT VON CHRISTINA

Sendung vom 10.10.2020

### **Dreierlei-Ravioli an Rosmarin-Butter**

\* \* \*

### **Bürgermeisterstück mit Chimichurri und Couscous-Salat**

\* \* \*

### **Kokos-Ananas-Tiramisù**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: DREIERLEI RAVIOLI AN ROSMARIN-BUTTER**

### **Nudelteig**

400 g Mehl  
4 Eier  
2 EL Olivenöl  
2 TL Salz

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde hineindrücken. Eier hineinschlagen, Olivenöl und Salz beifügen. Mit einer Gabel die Eier und das Mehl vermischen. Mit den Händen kneten, bis ein homogener, fester Teig entsteht. Eventuell 2 EL Wasser begeben. Den Nudelteig zu einer Kugel rollen, in eine Frischhaltefolie wickeln und für 15 Minuten ruhen lassen.

### **Pilz-Ricotta-Füllung**

300 g Champignons  
2 EL Butter  
Knoblauch  
1 EL frischer Thymian  
2 EL Balsamico  
250 g Ricotta  
100 g Parmesan  
Salz  
Pfeffer

Die Champignons putzen und klein würfeln. In einer Pfanne die Butter schmelzen. Den Knoblauch schälen, fein hacken und 1 Minute in der Butter braten. Champignons begeben und nach zwei Minuten den Thymian und Balsamico beifügen, für weitere 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen. Die gegrillten Champignons mit dem Parmesan unter den Ricotta mischen. Nach Belieben nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Steinpilzfüllung**

20 g getrocknete Steinpilze  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund glattblättrige Petersilie  
0.25 Bund Oregano  
250 g Champignons  
3 EL geriebener Parmesan  
2 EL Paniermehl  
2 EL Mascarpone  
0.5 TL Salz  
wenig Pfeffer  
Olivenöl

Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen und abtropfen. Knoblauch schälen und grob hacken. Petersilie und Oregano grob schneiden. Champignons vierteln, Steinpilze fein hacken. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Champignons portionenweise anbraten. Steinpilze kurz mitbraten und Hitze reduzieren. Knoblauch, Petersilie und Oregano für 5 Minuten mitdämpfen, alles pürieren. Parmesan, Paniermehl und Mascarpone mit dem Pilzpüree mischen, würzen und zugedeckt kühl stellen.

### **Morchelfüllung**

2 Schalotten  
50 g getrocknete Morcheln  
1 TL Butter  
3 EL Weisswein  
3 EL Gemüsebrühe  
2 EL Mascarpone  
2 EL geriebener Parmesan  
1 EL Thymianblättchen  
Salz  
Pfeffer

Schalotten fein hacken. Morcheln einweichen, abtropfen und ebenfalls hacken. In der warmen Butter andämpfen. Wein und Gemüsebrühe dazugiessen. Zugedeckt für 10 Minuten köcheln und auskühlen lassen. Mascarpone, Parmesan und fein gehackter Thymian darunter mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## **Rosmarin-Butter-Sauce**

6 EL Butter  
2 Knoblauchzehen  
1 EL frischer Rosmarin  
1 dl Weisswein  
3 dl Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer

Die Butter in einer Pfanne unter ständigem Rühren bräunen. Rosmarin und den Knoblauch hacken und für 1 Minute in der Butter braten. Wein und Gemüsebrühe begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für fünf Minuten köcheln lassen.

## **Zubereitung Ravioli**

Den Nudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn auswallen. Eine Pastamaschine ist von Vorteil. Dicke, Nummer 5., Kreise ausstechen. In die Mitte ca. 1 EL der Füllung geben. Den Rand mit etwas Wasser einstreichen. Einen zweiten Kreis drauf legen und am Rand festdrücken. Es sollte so wenig Luft wie möglich drin sein. Den Rand mit einer Gabel leicht festdrücken. Ravioli mit einem Tuch abdecken, bis sie gekocht werden. Gesalzenes Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen. Die Ravioli 3 bis 4 Minuten kochen und abseihen. Die gekochten Ravioli auf Teller aufteilen, Sauce darüber träufeln und mit geriebenem Parmesan bestreuen.



## HAUPTGANG: BÜRGERMEISTERSTÜCK MIT CHIMICHURRI UND COUSCOUS-SALAT

### Bürgermeisterstück

1.1 kg Bürgermeisterstück

Rosmarin

Salz

Pfeffer

Bürgermeisterstück 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, waschen und überschüssiges Fett abschneiden. Fett zum Anbraten Beiseite legen. Mit Rosmarin-Nadeln und Pfeffer würzen. Das Fleisch bei Raumtemperatur für 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen. Backofen auf 60°C bis 80°C, Ober- und Unterhitze, vorheizen. Fleisch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und Fleischthermometer möglichst mittig in das Bürgermeisterstück stecken. Backblech auf mittlerer Einschubhöhe in den Backofen schieben und stets darauf achten, dass der Backofen nicht zu heiss wird. Das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 54°C garen lassen. Kurz bevor die Kerntemperatur 53°C erreicht ist, Fett in der Grillpfanne vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten für 2 Minuten braten. Thermometer kann zum Braten aus dem Fleisch gezogen werden. Aus der Pfanne nehmen, auf ein Brett legen und im Backofen bei 50°C für 5 Minuten warm ruhen lassen. In Scheiben schneiden und mit Chimichurri servieren.

### Chimichurri

1 Bund glatte Petersilie

2 Knoblauchzehen

1 kleine rote Zwiebel

0.5 TL getrocknete Chiliflocken

0.5 TL schwarze Pfefferkörner

1 TL grobes Meersalz

1 TL getrockneter Oregano

1 TL getrockneter Thymian

1 Lorbeerblatt

1 Limette

hochwertiges Olivenöl

Petersilie, Knoblauch und Zwiebel fein hacken. Alle Zutaten in einen Mörser geben und mit dem Saft der Limette und dem Olivenöl vermischen. Mit dem Mörser die Zutaten zerstoßen und zu einer Paste mahlen. Die Konsistenz sollte ähnlich wie bei einem Pesto sein. Nach Belieben noch etwas Olivenöl begeben.

## Couscous-Salat

60 g Couscous  
0.6 dl Gemüsebrühe  
1 Handvoll Berberitzen  
2 EL Balsamico  
1 Frühlingszwiebel  
1 Gurke  
3 EL Limettensaft  
10 Cherrytomaten  
1 Bund Petersilie  
1 Handvoll frische Minze  
2 EL fruchtiger Balsamico  
2 EL Olivenöl  
Meersalz  
Pfeffer

Couscous zur lauwarmen Gemüsebrühe geben und 15 Minuten quellen lassen. Berberitzen mit Balsamico marinieren. Petersilie und Minze waschen, trockenschleudern und fein hacken. Limette heiss abwaschen, gut trocken wischen, Schale abreiben und Saft auspressen. Gurke fein schneiden, Cherrytomaten halbieren, Frühlingszwiebel inklusive grünem Teil in Ringe schneiden. Die marinierten Berberitzen und das fein geschnittene Gemüse zum gequollenen Couscous geben. Limettensaft und -abrieb, Petersilie und Minze begeben. Mit Salz und Pfeffer sowie fruchtigem Balsamico abschmecken. Olivenöl unterrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

## DESSERT: KOKOS-ANANAS-TIRAMISÙ

### Kokos-Ananas-Tiramisù

100 g Löffelbiskuits  
1 dl Kokosnuss-Milch  
3.5 EL Kokoslikör  
160 g Ananasfruchtfleisch  
250 g Mascarpone  
0.5 dl Vollrahm  
5 EL feiner Rohrzucker  
1 TL Vanille  
1 EL gesüsstes Kakaopulver

Gratinform (17x22cm) oder 5 kleine Weckgläser mit Löffelbiskuits auslegen und mit Kokosnuss-Milch und Kokoslikör übergiessen. Ananas pürieren und über die Löffelbiskuits verteilen, glatt streichen. Mascarpone, Rahm, Zucker und Vanille in einer kalten Schüssel aufschlagen bis die Masse fest wird. Über die Ananaswürfel verteilen und glatt streichen. Für einige Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.