

REZEPT VON SASA  
Sendung vom 23.10.2021

Crevetten-Cocktail-Salat mit Avocados

\* \* \*

Auberginen-Parmigiana mit Tomatensauce

\* \* \*

Tiramisù

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: CREVETTEN-COCKTAIL-SALAT, AVOCADO-CREME, CREVETTEN-AVOCADO-BÄLLCHEN UND RIESENCREVETTEN MIT CREVETTENSCHAUM**

### **Crevetten-Cocktail-Salat**

600g Reisencrevetten, roh & geschält  
Olivenöl  
Salz & Pfeffer  
200g Mayonnaise  
100g Ketchup  
Saft einer ½ Zitrone  
Chilipulver  
Salz & Pfeffer

Crevetten grob hacken. In einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Seite stellen. Mayonnaise, Ketchup, halbe Zitrone, Salz, Pfeffer und Chilipulver vermengen und die angebratenen Garnelen daruntertermischen.

### **Avocado-Creme**

3 Avocados  
Saft einer ½ Zitrone  
Salz & Pfeffer

Die Avocados entkernen, schälen und mit einer Gabel auf einem Brett grob zerdrücken. Eine halbe Zitrone auspressen, unter die Menge mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Crevetten-Avocado-Bällchen**

200g Reisencrevetten  
1 Avocado  
Salz & Pfeffer  
2 Eier  
2 EL Paniermehl

Die Crevetten fein hacken, die Avocado entkernen, schälen und fein gehackt daruntertermischen. 2 Eier und 2 EL Paniermehl untermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine Bällchen formen und mit Paniermehl ummanteln. In heissem Öl goldbraun frittieren.



### **Riesencrevetten und Riesencrevetten-Schaum**

400ml Fischfonds

5 Riesencrevetten mit Schale

3 Blatt Gelatine

Salz & Pfeffer

Die Riesencrevetten schälen und die Schale zusammen mit dem Fischfonds aufkochen. Weitere 15 Min. köcheln lassen. Nun die Flüssigkeit durch ein feines Sieb geben und die eingeweichte Gelatine dazugeben. Die Flüssigkeit in einen Siphon geben, eine CO2-Kapsel hineingeben und für mindestens vier Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen. Den Siphon vor Gebrauch gut schütteln.

Die Riesencrevetten mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heissen Pfanne zwei Minuten von jeder Seite anbraten.

## HAUPTGANG: FRITTIERTE AUBERGINE MIT TOMATENSAUCE UND PARMESANMOUSSE

### Frittierte Auberginen

5 Auberginen  
Rapsöl zum Frittieren  
150ml Olivenöl  
150ml Sojasauce

Die Auberginen schälen und im Ganzen im Rapsöl frittieren bis sie goldbraun sind. Aus dem Öl herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und auf ein Backblech legen. Olivenöl und Sojasauce zu einer Emulsion vermengen. Die Auberginen mit der Emulsion einpinseln und für 10 Minuten im 180 Grad vorgeheizten Backofen backen. Diesen Vorgang zwei weitere Male wiederholen. Das Blech mit den Auberginen abkühlen lassen, mit Klarsichtfolie bedecken und ein weiteres Blech darauflegen und leicht andrücken. Dieses Blech über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Auberginen aus dem Kühlschrank nehmen und in gleichmässige Quader schneiden. Den Vorgang mit dem Beträufeln der Emulsion und den 10 Minuten im Backofen erneut dreimal wiederholen.

### Tomatensauce

500g Pelati  
Olivenöl  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Tomatenmark  
1 EL Zucker  
Salz & Pfeffer  
20g Basilikum

In einer Pfanne den Knoblauch in Olivenöl anbraten, das Tomatenmark dazugeben und kurz mit anbraten. Die Pelati, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben. Für 30 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Fünf Minuten vor Schluss das Basilikum dazugeben. Mit dem Pürierstab alles bearbeiten.

### Parmesanmousse

400ml Rahm  
200g Parmesan

Den Rahm zusammen mit dem geriebenen Parmesan aufkochen lassen und für 5 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Die Masse durch ein Sieb geben und in einen Siphon geben. Für mindesten vier Stunden kaltstellen.



## DESSERT: TIRAMISÙ

### Tiramisù

500g Mascarpone  
3 Eier  
4 EL Zucker  
1 Pack Löffelbiskuit  
250ml Espresso  
Kakaopulver

Zwei Schalen nehmen und die Eier trennen. Das Eiweiss zu Schnee schlagen. Jeweils zwei Esslöffel Zucker und jeweils 200g Mascarpone dazugeben. Die Hälfte der Löffelbiskuit nehmen, eine Sekunde in den Kaffee eintunken und die erste Schicht des Tiramisù bilden. Die Eigelb-Mascarpone-Masse darauf verteilen. Erneut eine Schicht in Kaffee getunkte Löffelbiskuit darauflegen. Darauf die Eiweiss-Mascarpone-Masse verteilen, die Oberfläche gleichmässig verstreichen und mit Kakaopulver bedecken.

### Cantuccini

100g Mandeln geröstet  
150g Zucker  
30g Butter flüssig  
1 Ei  
1 Eigelb  
1 Orange, Schale davon  
Ein guter Schuss Vin Santo (ersatzweise Marsala aus Sizilien)  
300g Weissmehl  
1 Prise Salz  
2 TL Backpulver

Mandeln auf einem Blech verteilen und 5 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens rösten. Herausnehmen, Mandeln etwas abkühlen, grob hacken.

Zucker, Butter, Eier, Eigelb, Wein, Orangenschale und Salz in einer Schüssel verrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit den Mandeln zur Masse geben, zu einem weichen Teig zusammenfügen.

Teig in 4 Portionen teilen, auf reichlich Mehl zu Rollen von je ca. 3 cm Ø formen. Teigrollen mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit wenig Eiweiss bestreichen, Zucker drüberstreuen. Ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, Rollen etwas abkühlen, danach leicht schräg in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Cantuccini wieder auf das Backblech legen, ca. 5 Min. fertig backen. Herausnehmen und Cantuccini auf einem Gitter auskühlen lassen.



### **Kaffee-Sabayone**

3 Eigelbe

3 EL Zucker

50ml Espresso

Drei Eigelbe, Zucker und Espresso auf einem Wasserbad 15 Minuten leicht schlagen, bis sich die Masse bindet.

Alles auf einem Teller anrichten und zur Deko Beeren nach Wahl auf der Sabayone verteilen.