

REZEPT VON ANDRÉ

Sendung vom 05.03.2022

Wirz-Käse Capuns mit Speckzopf

* * *

Pilzragout mit Kartoffelstock Lauchgemüse

* * *

Zitronencrème mit Schoggi-Cupcake

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: WIRZ-KÄSE CAPUNS MIT SPECKZOPF

Speckzopf

500g Zopfmehl
¾ EL Salz
1 TL Zucker
20g Hefe
60g Butter
3dl Milch
200g Speck, gebraten

1 Eigelb
1 EL Kaffeerahm

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Würfel schneiden, mit der Milch begeben, vermengen und zu einem weichen glatten Teig kneten. Gebratenen Speck daruntermischen. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Ofen auf 200°C vorheizen.

Teig in zwei Portionen teilen, zu je ca. 70 cm langen Strängen formen, die an den Enden dünner werden. Stränge zu einem Zopf flechten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb und Kaffeerahm verrühren, Zopf damit bestreichen und nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Zopf nochmals mit Ei bestreichen. Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens.

Wirz-Käse Capuns

350g Mehl
Salz
1TL Majoran
2,2dl Wasser
100g Crème fraîche
2 Eier
1 grosser Wirz
250g Bergkäse (am Besten gemischt)
3dl Gemüsebouillon
1dl Halbrahm
Pfeffer
Muskatnuss

Für die Füllung Mehl, Salz und Majoran in eine Schüssel geben. Wasser und Crème fraîche vermischen und dazugießen. Mit einer Kelle anrühren. Eier verquirlen und begeben. Teig weiterschlagen, bis er Blasen wirft. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.



12 Wirzblätter in siedendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren. Herausheben und eiskalt abschrecken. Abtropfen lassen. Von den Blättern die dicken Blattrippen keilförmig herausschneiden. Blätter auf einem Küchentuch auslegen.

Vom Käse 12 Stängelchen schneiden. Restlichen Käse würfeln und beiseitestellen. Je 2 EL Füllung in die Mitte jedes Blattes geben und mit einem Käsestängelchen belegen. Längsseiten der Blätter auf die Füllung umlegen. Blätter mit sanftem Druck zu Capuns aufrollen. In eine weite Pfanne legen, Bouillon dazugiessen. Zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Garflüssigkeit in eine Pfanne abgiessen. Capuns warm halten.

Für die Sauce Rahm zur Garflüssigkeit giessen und aufkochen. Käsewürfelchen dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Capuns mit Sauce begiessen. Die restliche Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen. Damit die angerichteten Capuns bedecken.

HAUPTGANG: PILZRAGOUT, SÜSSKARTOFFELPÜREE, KARTOFFELSTOCK UND LAUCHGEMÜSE

Pilzragout

- 1 Zwiebel
- 800g Pilze nach Geschmack
- 50ml Bouillon
- 1 Becher Crème fraîche
- 2 EL Butter
- 1 Msp. Paprikapulver
- 3 EL Kräuter (Peterli, Schnittlauch)
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz

Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Topf mit Butter andünsten. Pilze zugeben und kurz weiter dünsten.

Mit der Suppe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Anschließend weich dünsten. Kurz vor dem Servieren Kräuter und Creme fraîche einrühren.

Süsskartoffel-Püree

- 1kg Süsskartoffel
- Salz
- 3 EL Olivenöl
- 50g Quinoa

Quinoa kochen und zur Seite stellen

Nebenbei Süsskartoffeln klein schneiden. Zugedeckt im Salzwasser ca. 15 Minuten weich kochen. Wasser abgiessen. Süsskartoffeln mit 2/3 des Öls pürieren und mit Salz abschmecken. Quinoa daruntermischen.

Kartoffelstock

- 1kg mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- 80g Butter
- 2dl Milch
- Pfeffer
- Muskatnuss

Kartoffeln halbieren und in Würfel schneiden, salzen und zugedeckt ca. 20 Minuten weichdämpfen. Ca. 5 Minuten ausdampfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Milch dazugeben. Mit Pfeffer würzen. Wenig Muskatnuss dazu reiben. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken oder mit dem Mixer verarbeiten. Milch über die Kartoffeln giessen. Zu einem glatten Püree verrühren. Mit Salz abschmecken.

Lauchgemüse

1kg Lauchstangen

1dl Milch

1dl Wasser

Bouillon

Wenig Mehl

Optional Reibkäse

Die Lauchstangen im kochenden Salzwasser einige Minuten kochen. Danach im Eiswasser abschrecken.

Das Mehl in der Butter anrösten und mit Milch und Wasser ablöschen. Mit dem Schwingbesen rühren, bis das Mehl keine Klumpen mehr bildet. Bouillon unterrühren.

Lauch in eine Backofenform und die Sauce darüber giessen. Optional den Reibkäse darüber streuen und anschliessend ca 25 Minuten bei 200°C im Backofen backen.

DESSERT: ZIRTONENCRÈME MIR SCHOGGI-CUPCAKE

Dunkle Muffins

6 grosse Muffin Förmchen oder ca 20 Mini-Muffins

62½ g weiche Butter

75g Zucker

½ Pck. Vanillezucker

1 Ei

100g Milkschokolade

100g Mehl

2 EL Backkakao

½ Prise Salz

1 TL Backpulver

87½ ml Milch

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier unterrühren. Schokolade grob hacken. Ofen auf 180°C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

Das Mehl mit Kakaopulver, Salz und Backpulver vermischen. Mehlmischung mit der Milch zur Butter-Zuckermischung geben und alles gut verrühren. Etwa zwei Drittel der gehackten Schokolade unterheben.

Topping/Frosting

100g Butter

125g Puderzucker

50g Zartbitter-Kuvertüre

Für das Topping/Frosting die Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad schmelzen lassen.

Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren und die leicht abgekühlte Kuvertüre langsam unterrühren. Zum Schluss den gesiebten Puderzucker hinzufügen und die Zutaten gut vermengen.

Zuletzt die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und in dicken Tuffs auf die Schokoladen-Cupcakes spritzen.

Helle Muffins

Für 12 Muffins oder 2 Blech Mini-Muffins

125g weiche Butter

170g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

3 Eier

100g Saurer Halbrahm

100g Crème Fraîche

300g Weismehl

2 TL Backpulver

100g weiße Schokolade

Für die Muffins Muffin Blech mit Muffin Förmchen auslegen. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160°C) vorheizen. Butter mit dem Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Dann nach und nach die Eier unterrühren.

Topping/Frosting

100g weiche Butter

40g Zucker

125g Frischkäse

100g Puderzucker

Rote Lebensmittelfarbe

Für das Topping/Frosting die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Den gut abgetropften Frischkäse unterrühren. So viel Lebensmittelfarbe darunter rühren, bis die Farbe gefällt. Nun so viel Puderzucker unterrühren bis eine spritzfähige Masse entstanden ist. Die Creme in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und auf die Cupcakes spritzen. Dekorieren nach Lust und Laune.

Zitronen-Crème

500g Magerquark

3 Bio-Zitronen => Saft und Schale

3 EL Vanillezucker

2 TL Vollrahm

150g Mascarpone

Zitronen gründlich unter heißem Wasser waschen. Dann auf einer Reibe die Schale fein abreiben (das Weiße nicht mit abreiben!) Saft auspressen.

Quark mit aufgeschlagenem Vollrahm vermischen. Mascarpone darunter rühren. Zitronenschale und -saft, Zucker und Vanillezucker gut unterrühren, bis alles eine homogene Masse wird.