

**REZEPT VON DAVID**  
Sendung vom 23.02.2019

**Kürbis-Suppe  
Bruschetta**

\* \* \*

**Wolfsbarschfilet an Paprikasauce  
Parmesan-Backofenkartoffeln  
Blattspinat**

\* \* \*

**Himbeer-Puddingcrème-Schnitte**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## VORSPEISE: KÜRBIS-SUPPE, BRUSCHETTA

### Gemüsebouillon für die Suppe

- 2 kleine Zwiebeln
- 4 Rüebli
- 1 Suppen-Sellerie
- 4 Lauchstängel
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Petersilienzweige
- 3 Thymianzweige
- 2½ l kaltes Wasser
- 4 Lorbeerblätter
- 2 EL Pfefferkörner
- 1 TL Salz
- 1 Zitrone

Gemüse je nach Grösse halbieren oder vierteln. Zwiebel in Butter glasig dämpfen. Rüebli, Sellerie, Lauch beifügen und unter Wenden mitdämpfen, bis das Gemüse leicht Farbe annimmt. Knoblauch, Kräuterzweige, Wasser, Lorbeer, Pfeffer und Salz beifügen. Halb zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde ziehen lassen. Die Bouillon durch ein Sieb passieren und mit Zitronensaft abschmecken.

## Kürbissuppe

1½ EL Butter  
3 Schalotten  
1 kg Hokkaido-Kürbis  
7½ dl selbstgemachte Gemüsebouillon  
1½ dl Voll-Rahm  
Salz  
Pfeffer  
Kürbiskern-Öl  
Kürbiskerne

Den Kürbis in kleine Stücke schneiden, auf ein Backblech legen und im Backofen bei 200°C 20 Minuten trocknen lassen. Der Kürbis sollte nicht schwarz werden, lediglich das Wasser verlieren und etwas Farbe annehmen. Schalotten in Stücke schneiden, mit der Butter anbraten, den Kürbis und die Gemüsebouillon beifügen und 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Den Rahm beigeben und mit Salz, Pfeffer und Kürbiskern-Öl abschmecken. Kürbiskerne in etwas Butter anrösten und diese beim Anrichten mit etwas Kürbiskern-Öl über die Suppe geben.

## Bruschetta

Tomaten  
1 Butternut-Kürbis  
Schalotten  
Salz  
Pfeffer  
Basilikum  
Olivenöl  
Muskatnuss  
Balsamico-Bianco  
Ciabatta  
Kräuterbutter

Die Tomaten sowie den Kürbis vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in gleich grosse, kleine Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel beiseite stellen. Die Kürbis-Würfel mit den Schalotten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Anschliessend mit den Tomaten vermengen, den Basilikum grob hacken und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und dem Balsamico abschmecken. Ciabatta in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Kräuterbutter bestreichen und auf ein Backblech legen. Im Backofen bei 200°C Oberhitze goldbraun backen. Die Tomaten-Kürbis-Masse auf die Bruschettas verteilen und mit etwas Basilikum dekorieren.



## **HAUPTGANG: WOLFSBARSCHFILET AN PAPRIKASAUCE, PARMESAN- BACKOFENKARTOFFELN, BLATTSPINAT**

### **Parmesan-Backofenkartoffeln**

10 Kartoffeln  
250 g Butter zum kochen  
Thymian  
Knoblauch  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
100 g geriebener Parmesan

Die Kartoffeln mit einem dünnen, scharfen Messer vorsichtig fächern. Zur Unterstützung hilft ein Esslöffel oder zwei 3 bis 4 cm dicke Holzstäbchen. Die Butter mit Thymian, Knoblauch, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss in einem kleinen Topf zum Schmelzen bringen und leicht braun werden lassen. Die gefächerten Kartoffeln mit der Butter bestreichen und für ca. 1 Stunde im Backofen bei 220°C backen. Nach 30 Minuten mit der flüssigen Butter erneut bestreichen. 10 Minuten vor dem Backende mit Parmesan bestreuen.

### **Frische Paprikasauce**

2 Paprikas  
100 ml Rahm  
Zwiebel  
Salz  
Pfeffer  
Paprikapulver

¼ der Paprika in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Die restliche Paprika mit dem Rahm in den Mixer geben und pürieren. Die Zwiebel fein hacken und mit etwas Fett in der Pfanne anbraten. Die klein geschnittene Paprika beifügen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Sobald alles etwas Farbe angenommen hat, die Paprika-Sahne beifügen und etwas einkochen lassen. Nach Belieben noch etwas nachwürzen.



## **Wolfsbarschfilet**

2 Wolfsbarschfilets mit Haut

Salz

Butter

Den Wolfsbarsch 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Der Fisch sollte Zimmertemperatur haben. Eine Pfanne erhitzen, etwas Fett beifügen und je nach Grösse ca. 4 bis 6 Minuten auf der Hautseite anraten. Sobald der Fisch zu dreiviertel weiss ist, die Pfanne vom Herd nehmen, den Fisch salzen, ein Stück Butter beigeben und wenden. Maximal eine weitere Minute anbraten und vor dem Servieren die geschmolzene Butter über den Fisch geben.



## DESSERT: HIMBEER-PUDDINGCRÈME-SCHNITTE

### Löffelbiskuit

80 g Maizena  
140 g Weismehl, Typ 505  
4 Eigelbe  
80 g Zucker  
4 Eiweisse  
70 g Zucker

Maizena und Mehl separiert in zwei Schüsseln sieben. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und mit einer feinen Schicht Mehl bestäuben. Eigelbe und 80 g Zucker mit dem Handrührgerät ca. 3 bis 5 Minuten hell und schaumig schlagen, kühlstellen. Eiweisse und 70 g Zucker halb steifschlagen. Nach und nach unter ständigem Rühren Maizena beifügen und die Masse steifschlagen. Eigelb und die erste Hälfte des Mehls zum Eiweiss geben und vorsichtig unterheben. Die zweite Hälfte des Mehls ebenfalls unterheben, bis keine Mehlklümpchen mehr vorhanden sind. Falls die Masse zu glänzen beginnt, mit dem Unterheben enden und die Masse in einen vorbereiteten Spritzbeutel mit einer Lochtülle von 15 mm füllen. Löffelbiskuits länglich auf das Backpapier dressieren und fein mit Mehl bestäuben. Die Oberfläche des Löffelbiskuits mit etwas weissem Zucker bestreuen und sofort in den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben. Nach 5 Minuten Backzeit einen Holz-Kochlöffel in die Ofentür klemmen, so dass die Feuchtigkeit während dem Backen abziehen kann. Das Löffelbiskuit weitere 5 Minuten hellgolden fertig backen. Ofen ausschalten und die Biskuits nochmals 10 Minuten nachtrocknen lassen.

### Rahmschicht

500 ml Rahm  
4 TL San-Apart  
1 Prise Salz

Rahm mit Salz langsam steifschlagen und währenddessen nach und nach das San-apart beifügen und weiter rühren bis die gewünschte Festigkeit entsteht, kühlstellen.



## **Vanille-Crème**

120 g Maizena  
900 ml Milch  
2 Eigelbe  
200 g Zucker  
2 Vanilleschoten  
250 g Butter

Maizena in 300 ml kalter Milch auflösen und beiseite stellen. Den Rest der Milch, die Eigelbe, Zucker und Vanille in einem Topf mit einem Schneebesen gut verquirlen, aufkochen und vom Herd nehmen. Die Maizena-Milch-Mischung beigeben und mit dem Schneebesen mindestens 3 Minuten kräftig rühren. Sollte die Masse nicht fest werden, auf niedriger Temperatur nochmals köcheln lassen unditerrühren bis die Masse cremig wird. Die Vanilleschote entfernen, die Vanillecrème in eine separate Schüssel geben, mit Folie bedecken und diese andrücken, damit sich keine Haut bildet. Wenn die Vanillecrème abgekühlt ist, die weiche Butter mit einem Handrührgerät in die Vanillecrème einrühren und kühlstellen.

## **Himbeerglasur**

600 g gefrorene Himbeeren  
1 Packung Pulvergelatine  
3 EL Zucker

Himbeeren mit Zucker in einen Topf geben und langsam aufkochen bis der Saft austritt. Sobald eine gleichmässige Masse entsteht, die Pulvergelatine einrühren. Anschliessend in heissem Zustand durch ein feines Sieb lassen und mit dem Schichten beginnen.

## **Boden**

Apfelsaft  
Rum Aroma  
Löffelbiskuits

Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Apfelsaft und wenige Tropfen des Rum-Aromas in eine Schüssel geben. Die Löffelbiskuits einzeln eintauchen und den Boden der Springform damit belegen. Zügiges Arbeiten hat Vorteile, da das Löffelbiskuit sehr schnell weich wird. Für Ecken und Rundungen das Löffelbiskuit in kleine Stücke brechen.



## Schichten

Auf den Boden jeweils gut 1 cm Vanille-Crème, 1 cm Rahm und 2 bis 3 mm Himbeer-Glasur aufschichten. Die Himbeer-Glasur nicht streichen, sondern die Springform hin und her bewegen. Nach dem Schichten mindestens für 4 Stunden in den Kühlschrank geben.