

REZEPT VON MARCO

Sendung vom 08.10.2022

Fischtatar mit kalter Suppe

* * *

Pasta mit Meeresfrüchten

* * *

Zitronen-Cheesecake Zitronensorbet

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: FISCHTATAR MIT KALTER SUPPE

Fischtatar auf Avocado mit kalter Prosecco-Dill-Suppe

Tuna und Lachs für 6 Personen

6 EL Sojasauce

Olivenöl

Salz und Pfeffer

2 Avocados

3 EL Crème fraîche

Bouillon

Prosecco

Dill

Fisch klein schneiden – in eine Schüssel geben – mit 6 EL Sojasauce, wenig Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Avocado mit 2 EL Crème fraîche pürieren und leicht abschmecken. Bouillon in Wasser auflösen, Dill fein hacken, 1 EL Crème fraîche dazugeben und mixen.

Avocadopüree mit Hilfe der Form seitlich auf kleinem Teller «bödälä» - Fischtatar einfüllen und leicht andrücken. Suppe nochmals aufmixen und mit ganz wenig Prosecco auffüllen – in Becher füllen und neben Fischtatar stellen.

HAUPTGANG: PASTA MIT MEERESFRÜCHTEN

600 g Mehl
4 Eigelb (Eiweiss behalten für Dessert)
2 TL Olivenöl

6 EL Wasser oder Bouillon
550 g Meeresfrüchte – Muscheln, Crevetten, Pulpo
6 Scampis
6 Pulpo-Tentakeln
375 g Cherrytomaten
375 g Pellati geschält
Olivenöl
1 Bund Petersilie
2 dl Weisswein
Salz, Pfeffer
1 Zitrone
4 Knoblauchzehen
2 Peperoncini
Bouillon

Zutaten von Pastateig mischen, danach von Hand kneten – 1 Stunde ruhen lassen.
Mit Pastamaschine Tagliatelle (oder nach Wunsch) zubereiten.

Kleine, hohe Teller in der Wärmeschublade aufwärmen. Knoblauchzehen, Peperoncini und Petersilie grob hacken, Cherrytomate halbieren, Pellati abschütten.

In einer hohen Pfanne Wasser mit Bouillon und Salz aufkochen und die Muscheln 3 Minuten kochen.
Muscheln herausnehmen und von der Schale trennen – 12 Muscheln in der Schale lassen - etwas Wasser beiseitestellen um die Sauce der Meeresfrüchte zu verlängern.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Knoblauch andünsten und die halbierten Cherry-Tomaten dazugeben.
Nach und nach die Meeresfrüchte dazugeben und zum Schluss 2/3 der Petersilie dazugeben – ablöschen mit Weisswein. Kurz reduzieren und die Pellati dazugeben – ca. 5 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Pulpotentakeln und die Scampis kurz und heiss anbraten und in der Wärmeschublade deponieren - die Pasta al dente kochen.



DESSERT: ZITRONEN-CHEESECAKE MIT ZITRONENSORBET

Zitronen-Cheesecake

150 g knusprige Cantuccini
70 g Zucker/Rohrzucker
100 g Butter
400 g Philadelphia
150 g Mascarpone
2 Pack Vanillezucker
70 g Zucker
2 Bio-Zitronen (abgeriebene Schale und Saft)
4 grosse Eier

Für den Boden die Cantuccini in einem Gefrierbeutel mit dem Wallholz fein zerbröseln.

Mit 70 g Zucker in eine Schüssel geben und mischen. Die Butter schmelzen, zu den Bröseln geben und alles gut mischen. Den Boden der Gläschen mit der Masse belegen und sehr gut andrücken.

Für den Belag in einer Schüssel Philadelphia, Mascarpone, Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft verrühren.

Abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Dann die Eier gut verquirlen und unterschlagen. Die Masse in die hohen Gläschen füllen.

Die Gläschen im auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und erkalten lassen.

Zitronensorbet

4 Bio-Zitronen
2 dl Wasser
100 g Puderzucker
½ dl Holunderblütensirup
2 Eiweiss
1 Prise Salz

Schale von 2 Zitronen abreiben und von allen 4 den Saft auspressen (ca. 2 dl) – mit Wasser, Puderzucker und Sirup verrühren. Eiweiss und Salz schlagen, unter die Zitronenmischung ziehen und gut verrühren. Alles in die Glacé-Maschine geben und Glacé gefrieren.