

**REZEPT VON GIULIA**  
Sendung vom 17.10.2015

**Randen-Capuccino  
mit Crevetten**

\* \* \*

**Rindsfilet Stroganoff  
Spätzli  
Gemüse**

\* \* \*

**Weisses Schokoladen-Parfait  
Schokoladenwürfel mit Himbeeren  
Mocca Panna Cotta mit Schokoladensauce**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



## VORSPEISE: RANDEN-CAPUCCINO MIT CREVETTEN

20 g Butter  
1 Schalotte, fein gehackt  
300 g gekochte Randen, geschält, in Stücken  
1 dl weisser Portwein  
5 dl Gemüsebouillon  
1 EL Rotweinessig  
½ Zimtstange  
Salz und Pfeffer, nach Bedarf  
1.5 dl Kokosmilch  
1 Prise Salz  
Crevetten

Butter warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Randen kurz mitdämpfen. Portwein, Bouillon und Essig dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Zimtstange begeben, zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln. Zimtstange entfernen, Suppe pürieren, würzen.

Kurz vor dem Servieren Kokosmilch salzen, warm werden lassen. Pfanne von der Platte nehmen, mit dem Cappuccino-Schäumer oder einem Schwingbesen aufschäumen. Suppe in vorgewärmten Gläsern anrichten. Schaum auf der Suppe verteilen.



## HAUPTGANG: RINDSFILET STROGANOFF, SPÄTZLI, GEMÜSE

### Rindsfilet Stroganoff

800 g Rindsfilet-Würfel  
1 Schalotte  
200 g Champignons  
2 dl Rotwein  
0.5 dl Cognac  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Tomatensauce  
1-2 EL Ketchup  
3 EL Demi-Glace  
5 Essiggurken  
200 g Crème Fraîche  
etwas Chili

Rindsfilet-Würfel sehr kurz, sehr heiss anbraten. In den auf 60°C vorgeheizten Ofen stellen. Schalotte klein schneiden und zusammen mit den Champignons in Butter andünsten. Mit viel Paprika würzen. Mit Rotwein, Cognac und Zitronensaft ablöschen. Tomatensauce und Ketchup darunter mischen. Jus dazugeben und kurz aufkochen lassen. Essiggurken Julienne geschnitten und Rindsfilet-Würfel dazugeben. Mit Crème Fraîche und Chili garnieren.

### Spätzli

500 g Spätzlimehl  
3 Eier  
1 TL Salz  
Muskatnuss  
3 dl Milch

Alle Zutaten kräftig rühren bis der Teig Blasen wirft. 30 Minuten ruhen lassen.

Teig portionenweise durch ein Spätzlisieb direkt in siedendes Salzwasser passieren. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, kurz ziehen lassen und mit einer Lochkelle abschöpfen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Bis vor dem Servieren kalt stellen. Zum Anrichten in Butter anbraten und Deckel drauf, damit die Spätzli aufgehen.

### Gemüse

Saisongemüse nach Belieben als Beilage dazu servieren.



## **DESSERT: WEISSES SCHOKOLADEN-PARFAIT, SCHOKOLADENWÜRFEL MIT HIMBEEREN, MOCCA PANNA COTTA MIT SCHOKOLADENSAUCE**

### **Weisses Schokoladen-Parfait**

200 g Schokolade, weiss  
2 Becher Rahm  
5 Eigelb  
5 Eiweiss  
125 g Zucker

Die weisse Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eigelb mit dem Zucker rühren, bis eine dickliche Masse entsteht. Das Eiweiss zu Schnee schlagen. Den Rahm steif schlagen. Die Schokolade in die Eigelbmasse rühren. Rahm und Eischnee vorsichtig unterheben. Die Parfaitmasse in eine mit Frischhaltefolie ausgekleidete Form (z. B. Kastenform) geben und über Nacht ins Gefrierfach stellen.

### **Schokoladenwürfel mit Himbeeren**

125 g Mehl  
190 g Zucker  
3 Eier  
125 g Butter  
155 g Kochschokolade  
1-2 EL Kirsch  
Himbeeren

Mehl mit Zucker und den Eiern gut mischen, bis die Masse hell ist. Butter und Kochschokolade in einer Pfanne vorsichtig schmelzen lassen und zur Masse hinzufügen. Anschliessend den Kirsch zur Masse begeben.

Backen: Runde Springform ca. 25 cm Durchmesser. 11 Minuten bei 250°C auf der zweituntersten Rille im vorgeheizten Ofen. Wichtig: Backzeit genau einhalten! Der Kuchen sollte innen noch leicht feucht sein.

Tipp: Die Springform mit Alufolie auslegen und somit das Ankleben verhindern. Nach dem Backen als Frischhaltefolie des Kuchens benutzen.

Deko: Mit frischen Himbeeren dekorieren.



## Schokoladensauce

Für ca. 400 ml

175 g Zartbitter-Kuvertüre  
3 gestrichene EL Kakaopulver (ca. 30 g)  
25 g Zucker  
1 TL Zimtpulver

Die Kuvertüre hacken. 200 ml Wasser mit Kakaopulver, Zucker und Zimt aufkochen. Die gehackte Kuvertüre in die heisse Flüssigkeit rühren. Die Sauce durch ein Sieb geben und in ein sauberes Glas mit Twist-off-Deckel füllen.

Die Sauce hält sich verschlossen im Kühlschrank sehr lange. Zum Verwenden einfach das Glas in ein heisses Wasserbad stellen bis die Sauce weich und warm ist. Den Rest wieder kalt stellen.

## Mocca Panna Cotta

7 dl Halbrahm  
100 g Kaffeebohnen  
70 g Zucker  
3 Blatt Gelatine, ca. 5 Minuten in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

Rahm mit den Kaffeebohnen und dem Zucker aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen, abkühlen und zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

Moccarahm durch ein Sieb in eine Pfanne giessen, bei kleiner Hitze auf ca. 6 dl einköcheln, Pfanne von der Platte nehmen. Gelatine unter die heisse Flüssigkeit rühren, in kalt ausgespülte Förmchen füllen, abkühlen. Deckel aufsetzen und ca. 4 Stunden kühl stellen.

Panna Cotta auf Teller stürzen.