

REZEPT VON STEFANO

Sendung vom 12.12.2020

Tomatensuppe mit Brotstängeli

* * *

Süskartoffel-Chili mit Limetten-Reis

* * *

Joghurt Cheesecake mit Marroni-Boden

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: TOMATENSUPPE MIT BROSTÄNGELI

Tomatensuppe

5 dl Tomatenessenz aus 1 kg Tomaten
2 dl Gemüsebouillon
1.5 kg reife Tomaten oder Pelati
1 kleine Zwiebel
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
3 Prisen Salz
3 Prisen Pfeffer
3 dl Vollrahm
4 EL Gin

Zwiebel und Knoblauch mit Öl in zwei Pfannen bei mittlerer Stufe anbraten. Tomaten hinzufügen, mit der Essenz und Bouillon auffüllen und etwas einkochen lassen. Alles ausser den Knoblauch durch ein Passevite lassen. In einer der beiden Pfannen den Vollrahm hinzufügen und beide Pfannen mit Gin abschmecken. Basilikumschaum auf die Suppe geben.

Basilikumschaum

1 dl kalte Milch
20 g frischer Basilikum
1 TL Lecithin

Milch in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen. Das Basilikum abrausen und trocken schütteln, die Blätter grob zerkleinern und in der heissen Milch 15 Minuten ziehen lassen. Nach Belieben Lecithin beifügen. Basilikummilch durch ein Sieb in einen Topf giessen, nochmals erwärmen und mit dem Pürierstab oder einem Schneebesen schaumig aufschlagen.



Brotstängeli

250 g Mehl
1 Prise Zucker
10 g Frischhefe
1.6 dl lauwarmes Wasser
6 g Salz

Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Frischhefe dazubröseln und Wasser begeben. Mit Hilfe einer Küchenmaschine auf der ersten Stufe alles zu einem Teig aufgreifen. Nach 8 Minuten die Küchenmaschine auf die zweite Stufe hochschrauben und 4 Minuten kneten lassen. Salz begeben und nochmals auf der zweiten Stufe für 4 Minuten kneten lassen. Den Teig zugedeckt für 2.5 Stunden gehen lassen. Dabei nach 30, 60 und 90 Minuten jeweils strecken und falten: Fürs «Strecken und Falten» den Teig kurz flachklopfen. Anschliessend den Teig einmal von oben nach unten in der Hälfte falten und anklopfen. Dann von rechts nach links in der Hälfte falten und anklopfen. Danach von unten nach oben in der Hälfte falten und anklopfen. Abschliessend von rechts nach links in der Hälfte falten und anklopfen. Den Teig zudecken und weiter aufgehen lassen. Nach den insgesamt 2.5 Stunden Ruhezeit und total 3 Mal strecken und falten, den Teig in zwei Hälften teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei ca. 38 cm langen Baguettes formen. Zudecken und nochmals 20 Minuten ruhen lassen. Baguettes viermal quer einschneiden, leicht mit Mehl bestäuben und auf die unterste Schiene in den auf 240°C Unter-/Oberhitze vorgeheizten Ofen schieben. Sofort mit einer Sprühflasche ordentlich Wasser in den Ofen sprühen. Baguettes für 27 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Ofentür ca. 30 Sekunden lang einen Spalt breit öffnen, um den Dampf abziehen zu lassen.



HAUPTGANG: SÜSSKARTOFFEL-CHILI MIT LIMETTEN-REIS

Süsskartoffel-Chili mit Limetten-Reis

6 Süsskartoffeln
3 EL Olivenöl
6 Prisen Salz
1 Zwiebel
1.5 Knoblauch
1 Peperoni rot
1 Peperoni gelb
1 Peperoncini rot
250 g eingeweichte, weichgekocht Kidney Bohnen
100 g weisse Bohnen
400 g gehackte Tomaten
200 g Wasser
3 kleine Bündel Koriander
4 kleine Bündel Petersilie
2 kleine Bündel Maggikraut
3 Prisen Zimt
3 Prisen Cayenne Pfeffer
2 Prisen Pfeffer
3 Prisen Salz
2 Prisen geräucherter Paprika
2 Prisen Paprika edelsüss
1 Avocado püriert
2 Limetten
Salz
Pfeffer
1 Maiskolben
250 g Basmati Reis
5 TL Creme fraîche

Die Süsskartoffeln mit Olivenöl und Salz marinieren. Für 35 Minuten bei 180°C im Backofen backen. Zwiebel und Knoblauch im Öl braten. Alle Zutaten bis und mit Paprika edelsüss nacheinander hinzufügen. Avocado pürieren und mit 1 Limette, Salz und Pfeffer abschmecken. Maiskolben für 40 Minuten kochen und in kleine Mundgerechte Stücke schneiden, mit einem Bunsenbrenner abflammen. Reis für 10 Minuten köcheln lassen und mit geriebener Limette und Limettensaft abschmecken. Creme fraîche dazu servieren.



DESSERT: JOGHURT CHEESECAKE MIT MARRONI-BODEN

Cheesecake

Boden:

120 g gebröselter Marronikuchen

60 g Butter

50 g weisse Schokolade

Füllung:

540 g Griechisches Joghurt

270 g steif geschlagener Vollrahm

6 Blatt Gelatine

3 EL Honig

Gebröselter Marronikuchen zusammen mit der geschmolzenen Butter in einer Form, 22 cm Durchmesser, andrücken. Schokolade schmelzen und den Boden damit bestreichen. Alle Zutaten für die Füllung mischen und in die Form geben. Den Cheesecake während 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Birenensorbet

800 g Angelica Birnen

2 dl Zuckersirup

1 Zitrone

Birnen pürieren und mit dem Zuckersirup und dem Zitronensaft abschmecken. In die Eismaschine geben und für 25 bis 30 Minuten zu Sorbet aufbereiten.