

REZEPT VON SHEENA

Sendung vom 14.11.2020

Gazpacho mit selbstgemachtem Brot

* * *

Beefsteak Süßkartoffel-Ravioli Gemüse

* * *

Brombeer-Tiramisù mit Früchte-Bouquet

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: GAZPACHO MIT SELBSTGEMACHTEM BROT

Tomaten Gazpacho

1 kg Pflaumen-Tomaten
50 g grüne Peperoni
40 g Zwiebel
70 g Gurken
1 Knoblauchzehe
30 g Essig
1 TL Salz
50 g natives Olivenöl
8 Eiswürfel

Einen Teil der Gurken schälen, den Rest mit Schale lassen. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und zu einer Gazpacho pürieren. In Gläser füllen und kalt servieren.

Kürbisbrötli

30 Kürbiskerne
0.25 TL Fleur de Sel
100 g Butternut-Kürbis
120 g Wasser
0.25 Würfel Hefe
250 g Ruchmehl
10 g Olivenöl
1 EL Wasser

Kürbiskerne mit einem Mixer zerkleinern und das Fleur de Sel daruntermischen, beiseite stellen. Geschälten, entkernten und in Stücke geschnittener Kürbis ebenfalls in den Mixer geben, zerkleinern und in einen Topf geben. Wasser und zerbröckelte Hefe begeben und kurz erwärmen. Mehl, Olivenöl, Salz begeben und zu einem Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur für 1 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen. Teig in 4 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Mit Küchenschnur ringsum je 4 Mal locker binden, sodass kürbisförmige Brötchen entstehen. Mit Wasser bestreichen, in den zerkleinerten Kürbiskernen wenden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals 15 Minuten aufgehen lassen. Im auf 220°C vorgeheizten Ofen in der unteren Ofenhälfte backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



HAUPTGANG: BEEFSTEAK MIT SÜSSKARTOFFEL-RAVIOLI UND GEMÜSE

Beefsteak

Beefsteaks
Salz
Pfeffer

Fleisch 2 cm dick schneiden und vakuumieren. Für 1.5 Stunden in der Pfanne bei 53°C sous-vide garen. Grill auf Höchststufe drehen und das Steak je 1 Minute auf beiden Seiten grillen. Vor dem Servieren im Ofen bei 100°C für 5 Minuten nachziehen lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Ravioli-Teig

1.5 dl Randensaft
1 Ei
2 EL Olivenöl
300 g Mehl
0.5 TL Salz

Alle Zutaten vermengen und während 15 Minuten zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten. Kugeln formen und bei Raumtemperatur für 30 Minuten ruhen lassen. Zu Ravioli ausstechen und mit der Füllung füllen. In Salzwasser al dente kochen.

Ravioli-Füllung

700 g Süsskartoffeln
100 g Ricotta
35 g gehackte Kürbiskerne
1 TL Mohnsamen
Salz
Pfeffer

Süsskartoffeln in Salzwasser weich kochen. Restliche Zutaten beifügen und mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Gemüse

Zucchini

Rüebli

Butter

Salz

Zucchini mit dem Sparschäler in Spaghetti schälen. In einer Bratpfanne mit Butter andünsten. Rüebli zu Blumen schnitzen und im Salzwasser kochen. Zucchini zu Nestern aufhäufen und mit gekochten Rüebli-Blumen garnieren.



DESSERT: BROMBEER-TIRAMISÙ MIT FRÜCHTE-BOUQUET

Brombeer-Tiramisù

2 dl Rahm
1 kg Magerquark
150 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
400 g Mascarpone
200 g Löffelbiskuits
1 Tasse Espresso
500 g Brombeeren
2 TL Kakaopulver

Rahm steif schlagen. Quark, Zucker, Vanillezucker und Mascarpone mit dem Handmixer verrühren. Biskuits in eine flache Form legen und mit Espresso beträufeln. Brombeeren, bis auf einige schöne zum Verzieren, auf die Löffelbiskuits geben. Mascarponecrème darauf verteilen. Mit Schokopulver bestäuben und den restlichen Brombeeren verzieren. Im Kühlschrank kaltstellen.

Früchte-Bouquet

Cornetbecher
Saisonale Früchte
Banane
Rollfondant Käse
Holzspiessli

Gekaufte Cornetbecher mit Baiser einpacken. Im Ofen bei 100°C für 90 Minuten trocknen lassen. Aus saisonalen Früchten Blumen ausstechen und mit Holzspiessli aufspießen. In den Baiserbecher 1/3 Banane legen und die Spiessli daran befestigen. Aus Rollfondant Rösli drehen und garnieren.