

REZEPT VON OZÉAS

Sendung vom 08.04.2023

Verspäteter Herbstsalat in Begleitung von Käsekuchen

* * *

Rindsgulasch in Begleitung eines Kartoffelgratins

* * *

Brownie-Schokoladenmousse

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: VERSPÄTETER HERBSTSALAT IN BEGLEITUNG VON KÄSEKUCHEN

Herbstsalatsauce

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauch
1 dl Rapsöl
1 Zitrone
1 Apfel
½ dl Kräuteressig
etwas Apfelessig
Dill
Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch fein gehackt mit dem Rapsöl vermengen. Zitronensaft und den Abrieb der Zitrone beifügen. Kräuteressig und Apfelessig beigeben. Dill fein gehackt dazugeben. Den Apfel in Stücke schneiden, dazugeben und alles mit dem Mixer gut vermischen.

Käsekuchen

1 Dinkelkuchenteig
1 Lauch
1 Knoblauchzehe
3 dl Vollrahm
250 g Käsekuchenmischung
1 Eigelb
Dill, Oregano
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Dinkelteig formen und 5-7 Minuten bei 180° C im Ofen vorbacken. Fein gehackter Lauch, Knoblauch und die Kräuter in eine Schüssel geben. Den Vollrahm dazugiessen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Eigelb und die Käsemischung dazugeben. Den Guss auf dem Teig verteilen und erneut für 25-30 Minuten bei 180° C backen.

HAUPTGANG: RINDSGULASCH IN BEGLEITUNG EINES KARTOFFELGRATINS

Rindsgulasch

1 kg Rindsragout
3 Knoblauch, in Öl eingelegt
3 Peperoni, in Öl eingelegt
2 Zwiebeln
3 Peperoni, verschiedenfarbig
7.5 dl Rotwein
Kreuzkümmel, gemörsert
Gelbsenfkörner, gemörsert
1 Lorbeerblatt
Senf
Peterli
Salz, Pfeffer, Paprika

Ein eingelegter Knoblauch, eine eingelegte Peperoni, eine Zwiebel und Peterli fein hacken und alles zusammen mischen. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Paprika verfeinern. Das Rindsragout damit marinieren und ein paar Stunden ziehen lassen.

Oliveöl erhitzen und Rindsragout portionsweise scharf anbraten und in einen Kochtopf geben. Eingelegte Knoblauchzehen, eingelegte Peperoni und Zwiebel fein hacken und ebenfalls in den Kochtopf geben. Kreuzkümmel und Gelbsenfkörnern dazu geben und mit 1 dl Rotwein ablöschen. Nun die fein gehackten Peperoni dazugeben. Das Lorbeerblatt dazugeben und etwa 20 Minuten mitkochen, danach entfernen. Immer wieder Rotwein und Wasser dazu geben. Ca. 20 bis 30 Minuten kochen lassen, abschmecken und servieren.

Kartoffelgratin

1 kg mehligkochende Kartoffeln
2 dl Rahm
1 Eigelb
1 dl Weisswein
3 eingelegte Knoblauchzehen
1 eingelegte Zwiebel
100 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Eingelegte Elemente in Pfanne erhitzen und mit Weisswein ablöschen. Den Rahm dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Etwas abkühlen lassen, dann das Eigelb daruntermischen.

Kartoffeln in feine Scheiben hobeln. Gratinform einfetten und die Kartoffelscheiben darin auslegen. Jeweils etwas Käse zwischen die Schichten geben und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den vorbereiteten Guss darüber giessen und in den auf 180° C vorgewärmten Ofen ca. 15 – 20 Minuten backen. Danach rausnehmen und die Gratinform mit Aluminiumfolie abdecken und für weitere 30 Minuten backen. Ofen abstellen und Gratin 10 Minuten in der Wärme ziehen lassen.



DESSERT: BROWNIE-SCHOKOLADENMOUSSE

Brownie

80 g Pekannüsse
40 g Kakaopulver
150 g Butter
1 dl warmes Wasser
1 dl Milch
1 Ei
500 g Mehl
150 g geschmolzene Schokolade
50 g gebrochene Schokolade

Mehlmulde formen. Warmes Wasser, Pekannüsse und das Ei vermengen. Geschmolzene Schokolade darunterrühren und anschliessend die Milch dazugeben. Gebrochene Schokoladenstücke daruntermischen. Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Bei 180° C 30 Minuten backen.

Schokoladenmousse

7 dl Vollrahm
2 Eier
200 g Schokolade
1 Pack Vanillezucker
3 EL Zucker
1 Schuss Milch

Vollrahm steif schlagen. Eier trennen und das Eiweiss mit dem Vanillezucker steif schlagen. Eigelb mit dem Schuss Milch schaumig schlagen. Eiweissmischung unter $\frac{3}{4}$ des Vollrahms vorsichtig unterziehen. Das Eigelb dazugeben. Die Masse unter die geschmolzene Schokolade ziehen. Den Rest des Vollrahms einarbeiten und für mindestens 6 Stunden kühlstellen.