

REZEPT VON DANIELE

Sendung vom 02.10.2021

Mozzarella in carrozza

* * *

Spaghetti alla Putanesca

* * *

Zuppa Inglese

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: MOZZARELLA IN CAROZZA

12 Scheiben Toastbrot
Salz
100g Weismehl
500g Mozzarella
5 Eier
300g Paniermehl
1l Sonnenblumenöl

Den Mozzarella in Scheiben schneiden (ca. 1cm dick). Die Mozzarella-Scheiben mit Küchenpapier abtrocknen. Die abgetrockneten Mozzarella-Scheiben auf das Toastbrot legen. Beachte, dass die Scheiben die ganze Oberfläche des Toastbrots abdecken. Der Mozzarella sollte aber nicht über den Brotrand ragen. Ein wenig Salz auf den Mozzarella und danach das Sandwich mit einem zweiten Toastbrotstück zudecken. Mit den Händen das Sandwich gut zusammenpressen, um es schön kompakt zu halten. Den Rand des Toastbrots mit einem Messer abschneiden und die Sandwiches hälften. Je nach Gusto kann man die Brotstücke in Rechtecke oder Dreiecke schneiden

Die in Recht- oder Dreiecke geschnittenen Stücke panieren. Zuerst ins Mehl geben, danach ins Ei und am Schluss noch durch das Paniermehl. Die panierten Stücke 30 Minuten lang im Kühlschrank ruhen lassen. Danach empfehle ich eine zweite Panierung (nicht zwingend notwendig). Bei der zweiten Panierung kann das Mehl ausgelassen werden. Die Stücke einfach nochmals durch das Ei und durch das Paniermehl ziehen. Nach dem zweiten Paniergang die Stücke nochmals 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Nun das Ganze im Sonnenblumenöl frittieren und sofort servieren.



HAUPTGANG: SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

320g Spaghetti
800g Tomaten (Pelati)
10g Kapern (in Salz eingelegt)
Petersilie
25g Sardellen (im Olivenöl eingelegt)
100g Oliven (Meine Empfehlung: Kalamata Oliven)
3 Knoblauchzehen
30g Olivenöl
Salz

Die in Salz eingelegten Kapern abwaschen, abtrocknen und in grobe Stücke zerhacken.
Die Oliven entkernen und in grobe Stücke zerhacken. Petersilie abwaschen und ebenfalls zerhacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Knoblauchzehen (geschält und zerquetscht) ins warme Öl dazugeben und leicht anbraten. Nun die Sardellenfilets dazugeben und warten bis die Sardellen schmelzen. Danach die Kapern dazugeben und wenige Minuten ziehen lassen. Sobald die Sardellen geschmolzen sind, können die Pelati dazu gemischt werden. Die Sauce ca. 10 Minuten lang leicht köcheln lassen.

In dieser Zeit können die Spaghetti gekocht werden. Ich empfehle die Pasta eine Minute vor der auf der Packung empfohlenen Kochzeit abzusieben und direkt in den Sugo zu geben. Somit wird die Garstufe „al dente“ in der köchelnden Sauce erreicht.

Sobald die 10 Minuten vergangen sind, können die Knoblauchzehen aus dem Sugo entfernt werden und die Oliven und die Petersilie in den Sugo gegeben werden.



DESSERT: ZUPA INGLESE

Biskuitkuchen

2 Eier
30g Mehl
30g Maizena
60g Zucker
1 Prise Salz
1 Vanilleschote

Die Eier gut aufschlagen und währenddessen nach und nach die Prise Salz, den Zucker und das er Vanillemark dazugeben. Alles ca. 10 Minuten schlagen, bis die Masse hell und schaumig ist. Danach Mehl und Maizena vorsichtig unter die Masse heben. Eine Backform (Durchmesser 18 cm) mit Butter und Mehl einfetten/einstäuben und die Masse hineingeben und glattstreichen. Für ca. 40 Minuten im auf 160°C vorgeheizten Ofen backen. Den Biskuitkuchen auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Crème

400g Milch
100g Rahm
4 Eigelbe
45g Maizena
140g Zucker
1 Vanilleschote
50g dunkle Schokolade

Die Vanilleschote auskratzen und zusammen mit der Milch und dem in einen Topf erhitzen (das Vanillemark separat zur Seite stellen). Beachte, dass die Milch nicht den Siedepunkt erreicht, sondern knapp darunterbleibt.

In der Zwischenzeit das Eigelb schlagen und nach und nach das Vanillemark, den Zucker und Maizena dazugeben – immer gut vermengen. Die Vanilleschotte aus der warmen Milch entfernen. Ein Schuss warme Milch zur Eiermischung heben, um die Eiermischung zu verfeinern. Danach die Eiermischung in den Topf zur warmen Milch geben. Die Mischung muss mit einem Schneebesen konstant gerührt werden. Die Crème soll immer warm sein, aber nie kochen. Nach ein paar Minuten wird die Crème schön dickflüssig sein. Sobald die Creme die gewünschte Konsistenz erreicht hat, muss sie in zwei verschiedene Schüsseln geteilt werden, damit aus einer die Schokoladencreme entstehen kann.

Da die Crème noch warm ist, kann in die eine Schüssel die Schokolade in grob gehackten Stücken dazugegeben werden. Die Schokolade gut unter die Crème mischen bis sie komplett zu einer homogenen Schokoladencreme verschmilzt. Danach kann man die zwei Cremes (Vanille und Schokolade) auskühlen lassen.



Zubereitung

Biskuitkuchen ausstechen, sodass die Stücke in einem Glas Platz haben. Die Scheiben im Likör (Alchermes oder Grand Marnier) eintauchen. Danach kann das Dessert schichtenweise (wie ein Tiramisù) im Glas aufgeschichtet werden:

Zuerst Biskuitkuchen (im Likör eingetaucht) auf den Glasboden geben. Darauf kommt eine Schicht Vanillecrème und eine Schicht Schokoladencrème. Die Schicht mit einem weiteren im Likör eingetauchten Biskuitkuchen zudecken. Den Vorgang wiederholen, bis das Glas voll ist. Zum Schluss das Kakaopulver darüber streuen.