

REZEPT VON ROMINA

Sendung vom 26.09.2020

Gefüllte Calamari auf Grill-Caponata

* * *

Cavatelli Mare e Monti aus grünen Spargeln und Crevetten

* * *

Rosmarin-Mandel Panna Cotta mit Rhabarber-Kompott und Beeren

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: GEFÜLLTE CALAMARI AUF GRILL-CAPONATA

Gefüllte Calamari

gewässerte Zahnstocher
2 Zitronen
400 g Ricotta
100 g Reibkäse
4 EL Olivenöl
2 Frühlingszwiebeln
3 Basilikumblätter
2 Knoblauchzehen
4 EL Semmelbrösel
10 Tintenfische
Salz
Pfeffer

Zahnstocher wässern. Zitronenschale von 1 Zitrone abreiben und Saft auspressen. Ricotta, Reibkäse, Olivenöl und Zitrone zu einer glatten Masse rühren. Frühlingszwiebeln, Basilikum und Knoblauch fein hacken und mit den Semmelbröseln zur Masse geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Tintenfische ausnehmen und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Tintenfische mit Ricottamasse leicht befüllen und mit Zahnstocher verschliessen. Calamari mit Öl bepinseln und auf jeder Seite 1.5 Minuten scharf grillen.

Grill-Caponata

2 Auberginen
2 Zucchini
2 Stangen Sellerie
1 Zwiebeln
2 Paprika
1 Knoblauchzehe
2 Tomaten
2 EL Essig
2 dl passierte Tomaten
2 dl Wasser
15 schwarze Oliven
3 EL Olivenöl
1/3 Petersiliebund
4 Basilikumblätter
Salz
Pfeffer

Auberginen und Zucchini in grobe Würfel schneiden, salzen und 30 Minuten ziehen lassen. Anschliessend abtropfen und weitere 30 Minuten ziehen lassen. Sellerie in 5 mm grosse Scheiben, Zwiebel in feine Stücke, Paprika in grobe Würfel schneiden und den Knoblauch fein hacken. Aubergine, Zucchini und Paprika im Ofen bei 200°C bei der Grillfunktion für 20 Minuten grillen. Zwiebel in einer Pfanne anschwitzen und Sellerie beifügen. Tomaten überbrühen und Haut abziehen. Knoblauch, Essig und Tomaten hinzugeben und kurz köcheln. Passierte Tomaten, Wasser und Oliven begeben und für 10 Minuten köcheln lassen. Grillgemüse hinzugeben und nochmals 20 Minuten köcheln lassen. Mit Olivenöl, Petersilie, Basilikum Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens über Nacht ziehen lassen. Caponata ist mindestens 5 Tage haltbar und schmeckt von Tag zu Tag besser. Vor dem Servieren im Backofen lauwarm aufwärmen.

Brot

500 g Mehl
1.5 dl Milch
40 g frische Hefe
2 Eier
1 TL Salz
2 TL Zucker

Die Zutaten zu einem Teig kneten und 20 Minuten ruhen lassen. Bei 200°C Umluft in einer Kuchenform für 30 Minuten backen. Die Brotscheiben mit Knoblauchbutter bestreichen und kurz auf den Grill legen.



HAUPTGANG: CAVATELLI MARE E MONTI AUS GRÜNEN SPARGELN UND CREVETTEN

Cavatelli

400 g Hartweizengriess
2.2 dl Wasser

Hartweizengriess mit Wasser mischen, zu einem Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen. Zu 1 cm dicken Würstchen rollen und in 1 cm grosse Stücke schneiden. Mit dem Messer darüber ziehen, für die klassische Form. Bevor die Pasta für 8 bis 10 Minuten gekocht werden, die Crevetten und Muscheln zubereiten.

Vongole und Crevetten

500 g Vongole
Gemüsebrühe
Weisswein
10 Spargeln
200 g Eierschwämmli
etwas Butter
Salz
4 Knoblauchzehen
2 Bund Petersilie
1 Zwiebel
2 EL Butter
1 Zitrone
10 Crevetten
Cognac

Muscheln für 1 Stunde in Salzwasser einlegen, anschliessend waschen und offene oder beschädigte Muscheln aussortieren. Muscheln in einem Topf mit der Gemüsebrühe und Weisswein bedecken und 8 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die geschnittenen Spargeln und Eierschwämmli anbraten und mit etwas Butter und Salz verfeinern. Muscheln abgiessen und Flüssigkeit auffangen. Geschlossene Muscheln aussortieren. In einem weiteren Topf 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie und Zwiebel andünsten. Mit Muschelwasser ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Butter und Zitronensaft einrühren und die gekochten Cavatelli sowie Gemüse und die Muscheln begeben. Crevetten scharf mit 2 Knoblauchzehen anbraten und mit Cognac ablöschen.



DESSERT: ROSMARIN-MANDEL PANNA COTTA MIT RHABARBER-KOMPOTT UND BEEREN

Rosmarin-Mandel Panna Cotta

8 dl Rahm
4 Rosmarin-Zweige
200 g Marzipan
6 Blätter Gelatine

Rahm, Rosmarin und Marzipan aufkochen und für 15 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb streichen, die Gelatine unterrühren und in Förmchen abfüllen. Mindestens für 2 Stunden kaltstellen.

Rhabarber-Kompott

400 g Rhabarber
4 EL Zucker
Etwas Wasser

Rhabarber schälen und in 1 cm grosse Stücke schneiden. Mit dem Zucker und etwas Wasser in einem Topf aufkochen bis die Rhabarber weich ist.