

REZEPT VON CATHY

Sendung vom 28.11.2015

Geröstete Auberginen in Mandel-Honig Kruste mit Pecorino und sautiertem Spinat

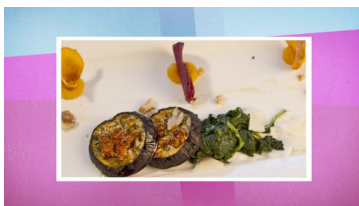
* * *

Selbstgemachte Fettuccine mit Steinpilzen, Ricotta und karamellisierten Zwiebeln

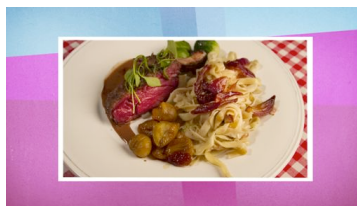
* * *

Gefrorenes Salted Caramel & Schoko-Dessert mit Haselnuss-Crunch

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: GERÖSTETE AUBERGINEN IN MANDEL-HONIG-KRUSTE, MIT PECORINO UND SAUTIERTEM SPINAT

Geröstete Aubergine mit Honig-Mandel Kruste Pecorino und sautiertem Spinat

2 Auberginen
50 g Mandeln gemahlen
30 g Mandelstifte grob gehackt
1 EL Rosmarinhonig
Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 TL Oregano fein gehackt
2 TL Rosmarin gehackt
frischer Blattspinat
Knoblauch in Scheiben geschnitten
Butter
Pecorino
Baumnüsse grob gehackt und geröstet

Aubergine in ca. 1.5 cm dicke Scheiben schneiden mit Olivenöl bepinseln und mit Salz, Pfeffer, Oregano und 1 Teelöffel Rosmarin würzen. Anschliessend im Ofen bei 220°C weich rösten.

Für die Honig Mandel Kruste die gemahlene Mandeln mit den gehackten Mandelstiften mischen und 2 Esslöffel Rosmarinhonig und den restlichen gehackten Rosmarin dazu geben – alles gut mischen

Wenn die Auberginen in der Mitte schön weich sind etwas Mandelmischung darauf verteilen und nochmals im Ofen golden rösten.

Den gewaschenen Spinat in einem grossen Topf in etwas Olivenöl erhitzen bis er zusammenfällt. Danach in einer Pfanne Knoblauchscheiben in etwas Butter erhitzen. Den Knoblauch rausnehmen und den sautierten Spinat darin kurz schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten den Pecorino hobeln und mit etwas gerösteten Baumnüssen dekorieren.



HAUPTGANG: SELBSTGEMACHTE FETTUCCINE MIT STEINPILZEN UND KARMELISIERTEN ZWIEBELN

Fettucine

200 g Mehl
2 Eier
Salz

Alle Zutaten vermischen und leicht kneten bis ein geschmeidiger aber zäher Teig entsteht. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach mit der Nudelmaschine die Nudel formen. Im Salzwasser al dente kochen, abgiessen und mit etwas Butter verfeinern.

Steinpilze (Menge nach Belieben)

Schöne Exemplare in 5 mm breite Scheiben schneiden, die restlichen in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Und zur Seite stellen.

Karamalisierte Zwiebeln (Marroni und Rosenkohl mit Speck)

100 g Rote Zwiebeln
300 g Marroni
100 g Zucker
½ l Bouillon
Rosenkohl
2 Scheiben Speck
Butter
Salz, Pfeffer

Marroni in Bouillon weich kochen. Die Zwiebel in Butter anschwitzen bis sie weich sind. Zucker in einer Pfanne schmelzen und warten bis er karamelisiert. Mit etwas Bouillon ablöschen und kochen lassen, bis sich der Karamel aufgelöst hat. Danach das Gemüse darin schwenken. Den Rosenkohl im Salzwasser garen, abgiessen und mit etwas gebratenem Speck garnieren.



Hirschrack

1 Hirschrack (reicht für ca. 6-7 Personen)

Wachholderbeeren

Bratbutter

Salz, Pfeffer

Hirschrack mit Salz Pfeffer und zwei zerstoßenen Wachholderbeeren würzen. Fleisch auf beiden Seiten scharf anbraten und bei 120°C für 40 Minuten im Ofen garen bis die Kerntemperatur von 55°C erreicht ist.

Wildrahmsauce

3 dl Wildfond

1 dl Rotwein

5 Wachholderbeeren

1 EL eingemachte Preiselbeeren

150 g Saucenrahm

Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Wildfond und drei zerdrückte Wachholderbeeren dazugeben und weiter köcheln lassen. Die eingemachten Preiselbeeren und den Saucenrahm dazugeben noch etwas weiterkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



DESSERT: GEFRORENES SALTED CARAMEL & SCHOKO-DESSERT MIT HASELNUSS-CRUNCH

Salted Caramel

100 g Zucker
20 g Butter
50 g Rahm
½ TL Fleur de Sel

Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis er karamelisiert. Danach Butter und Rahm hinzu geben und etwas weiter köcheln, bis die Konsistenz cremig und dickflüssig ist. Zum Schluss das Fleur de Sel einrühren.

Haselnusscrunch

100 g Haselnüsse gehackt
Zucker
Butter

Zucker in einer Pfanne karamelisieren. Etwas Butter dazu geben und die Haselnussstücke darin schwenken, bis sie vollständig bedeckt sind. Danach auf ein Backtrennpapier streichen und auskühlen lassen. Mit einem Messer in kleinere Stücke schneiden.

Schokoladenglacé

30 g Zucker
75 g Eigelb
125 ml
100 g dunkle Schokolade
150 g Milch
250 g Rahm

Rahm und Milch aufkochen. Zucker und Eigelb mischen und der Rahm- Milch- Mischung begeben. Das Ganze zur Rose abkochen (ca. 80°C). Schokolade begeben und rühren bis sich alles aufgelöst hat. Als Parfait ins Gefrierfach oder in der Glacémaschine einfrieren.



Mürbeteigboden

100 g Zucker
200 g kalte Butter
300 g Mehl
1 Ei
Salz

Butter, Zucker und Ei mit den Händen verkneten. Mehl dazu geben und rasch mit kalten Händen glatt kneten, damit der Teig geschmeidig bleibt. Teig in Folie wickeln und für 15 bis 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. In gewünschte Form schneiden und blind backen.

Hinweis der Redaktion: Das Blindbacken ist eine Technik zum Backen eines Teigbodens oder einer Teighülle, die nachträglich gefüllt werden soll. Dabei soll der Rand aufgehen können, der Boden aber flach bleiben. Deshalb wird der Teigboden mit einer Gabel mehrfach durchstochen, mit Pergamentpapier oder Aluminiumfolie ausgelegt und mit getrockneten Erbsen, Bohnen, Kichererbsen, Kirschkernen oder Ähnlichem beschwert. Diese „Blindfüllung“, die auch den Teigrand stabilisieren soll, wird nach dem Backen durch die eigentliche Füllung ersetzt.

Filoteig karamelisiert

1 Filoteig (fertig)
Puderzucker
Butter geschmolzen

Filoteig in gewünschte Form schneiden und mit der Puderzucker – Buttermischung bepinseln. Im Ofen bei 180°C backen, bis die Formen schön karamelisiert sind.

Whiskeycrème

30 g Zucker
1 grosses Eigelb
125 ml Milch
2 Blatt Gelatine
150 g Rahm geschlagen
20 ml Whiskey

Zucker und Eigelb schlagen, bis die Masse hell ist. Die Milch aufkochen und über die Zucker-Ei-Mischung giessen. In einem Topf zur Rose kochen. Die eingeweichte Gelatine auflösen und mit dem Whiskey mischen. Alles zusammenmischen und den Schlagrahm vorsichtig unterheben. Einige Stunden kaltstellen. Kann als Mousse oder Crème serviert werden.



Mango-Passionsfruchtsalat

2 reife Mango
2 Passionsfrüchte ausgekratzt und durch ein Sieb gestrichen
¼ Chilischote, fein gehackt
1 Limette (Saft)

Mango würfeln und mit dem Passionsfruchtsaft mischen. Limettensaft und Chili dazugeben und alles gut mischen.

Krustenpraline

Stärkemischung absolut trocken (2/3 Weizenstärke, 1/3 Maisstärke)
150 g Zucker
50 g Wasser
35 g Whiskey

Zucker und Wasser auf 106°C kochen. Vom Feuer nehmen und den Whiskey begeben. Stehen lassen bis eine dünne Haut entsteht (dauert ca. 10 Minuten).

Stärkemischung in einer Form glatt streichen und beliebige Formen reindrücken. Dann den Whiskeysirup eingiessen und mit der Stärkemischung bedecken. Ca. 10 – 12 Stunden stehen lassen bis sich eine Kruste gebildet hat. Danach mit einem Pinsel abpinseln.