

## REZEPT VON JASMIN

Sendung vom 19.12.2015

### Steinpilz-Marroni-Suppe

\* \* \*

Rindfleischvögel  
Kürbisrisotto  
Rotkraut

\* \* \*

### Mohnmousse mit Zwetschgenkompott

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## VORSPEISE: STEINPILZ-MARRONI-SUPPE

600 g Marroni, gekocht geschält, ca. 30 Minuten garen  
750 ml Gemüsebrühe  
1 Zimtstange  
1 Nelke  
1 Becher Rahm/Milch  
1 kleine Zwiebel, gewürfelt  
1 mittelgrosses Rüebli  
1 mittelgrosse Kartoffel  
300 g Steinpilze, kleingeschnitten  
150 Schinkenwürfeli  
Butter zum Anbraten  
gekackter Peterli  
halb geschlagene Sahne

Klein gewürfelte Kartoffel und Rüebli in der Gemüsebrühe weichkochen. Gekochte Marroni mit der Zimtstange und Nelke in die Gemüsebrühe geben und aufkochen. Dann von der Platte nehmen und ziehen lassen.

Gewürfelte Zwiebel und Schinken scharf anbraten. Etwas Öl dazu und dann zur Seite stellen.  
Pilze in Butter für ca. 7 Minuten anbraten. Nelke und Zimtstange aus der Brühe nehmen. Pilze und Sahne zur Marroni Brühe geben und alles pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zwiebel-Speck-Mischung in Teller verteilen und Suppe darüber giessen. Mit Rahm und gekacktem Peterli garnieren.



## HAUPTGANG: RINDFLEISCHVÖGEL, KÜRBISRISOTTO, ROTKRAUT

### Rindfleischvögel

8 dünne Rindsplätzli (Rindshuft)  
½ TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
8 Tranchen Speck  
250 g Brät zum Bestreichen  
1 Tomate, entkernt und in Streifen geschnitten  
ca. 20 Schnittlauch Stängeli  
Olivenöl zum Anbraten  
Bratensauce  
2 Lorbeer Blätter  
ein Ästchen Rosmarin  
Besteckte Zwiebel  
Salz aus der Mühle  
Pfeffer aus der Mühle

Rindsplätzli mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Speck belegen und Brät besteichen. Je 2 Streifen Tomaten und zwei Stängeli Schnittlauch darauf legen, satt aufrollen und mit Zahnstocher verschliessen.

Öl im Bratopf heiss werden lassen. Fleischvögel rundum ca. 3 Minuten anbraten. Bratensauce dazugeben. Besteckte Zwiebel, Lorbeer, Rosmarin dazulegen. Für ca. 1 Stunde köcheln lassen.



## Rotkraut

1 Rotkohl  
1 Zwiebel  
1 säuerlicher Apfel  
200 ml Orangensaft  
Abrieb einer Zitrone  
Abrieb einer Orange  
300 ml Rotwein  
2 EL Johannisbeer-Gelee  
2 Lorbeerblätter  
etwas Zimt  
1 Sternanis  
2-3 Wacholder  
2-3 Nelken  
2-3 Pimentkörner  
200 g Butterschmalz  
1-2 EL Zucker

Rotkohl, Zwiebeln und geraffelter Apfel im Öl andünsten. Mit Orangensaft ablöschen. Rotwein dazugeben, Johannisbeer-Gelee und den Abrieb einer Zitrone und einer Orange dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 grosse Esslöffel Butterschmalz dazugeben. Zucker und Zimt beifügen. In ein Tee-Ei die Gewürze einfüllen, verschliessen und in die Rotkrautmasse eintauchen.

2-3 Stunden köcheln lassen und evtl. etwas Wasser nachgiessen. Am Schluss das Tee-Ei entfernen und noch etwas Schmalz für den Glanz darunterziehen.



## Kürbisrisotto

400 g Risottoreis  
6 Schalotten  
etwas Weisswein  
Fleischbrühe  
Salz und Pfeffer  
ÖL  
Butter  
Parmesan  
1 Hokkaidokürbis  
Zucker  
1 Knoblauchzehe, halbiert  
Ingwer  
Weisswein  
Balsamico Essig

Kürbis halbieren, Kerne rausschneiden, Schale wegschneiden und in kleine Würfel schneiden. Öl in Pfanne geben und die Kürbiswürfel anschwitzen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Knoblauch und Lorbeer dazugeben. Alles zusammen anschwitzen.

Anschliessend mit Weisswein ablöschen und evtl. noch etwas Balsamico und Zucker dazugeben. Dann gar kochen.

Reis in die Ölpfanne geben. Korn und Zwiebeln anschwitzen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Mit Weisswein ablöschen. Brühe aufgiessen. Nur wenig Brühe dazugeben. Aufkochen lassen, wieder Brühe dazugiessen, aufkochen, Brühe dazugiessen usw. bis das Korn bissfest ist. Ca. 15 Minuten je nach Kornart. Butter und Parmesan dazugeben.

Die Ingwerstück und das Lorbeerblatt aus der Kürbispfanne nehmen. Kürbis zum Risotto begeben und mischen. Der Risotto sollte eine breiige Konsistenz haben.

Mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl garnieren.



## DESSERT: MOHNMUSSE MIT ZWETSCHGENKOMPOTT

### Mohnmousse

3 EL Mohnsamen  
1.5 Blatt Gelatine  
150 g weisse Schokolade  
3.75 dl Vollrahm  
2 Eier  
1 Eigelb  
3 EL Amaretto oder 3 Tropfen Bittermandelaroma

Mohn rösten bis er gut riecht. Gelatine im Wasser einweichen. Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad langsam und sanft unter ständigem Rühren schmelzen. Rahm steif schlagen und kühl stellen.

Ei, Eigelb und Amaretto oder Bittermandelaroma im Wasserbad für 5 Minuten zu einer luftigen, festen Schaumcreme schlagen. Mohn dazugeben.

Gelatine ausdrücken und zur Schokolade geben. Mit der Ei-Masse verrühren und abkühlen lassen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, den steifen Rahm nach und nach darunter heben.

Für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

### Zwetschgenkompott

600 g Zwetschgen  
20 g frischer Ingwer  
150 ml Rotwein  
150 ml Schwarzer Johannisbeer-Saft  
125 g Zucker  
2 Nelken  
1 Zimtstange  
3 TL Speisestärke

Zwetschgen vierteln. Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden. Mit Rotwein, Johannisbeer-Saft, Zucker, Nelken und Zimt während 5 Minuten stark kochen.

Stärke mit kaltem Wasser anrühren und dazugeben. Nochmals aufkochen. Zwetschgen dazugeben und bei mittlerer Hitze für 5 Minuten garen.

In breite Schalen füllen und abkühlen lassen. Am besten lauwarm servieren.