

REZEPT VON CLAUDIA

Sendung vom 16.01.2016

Kürbissuppe mit Crevettenspiess

* * *

Lammnierstück
Minzen-Couscous
Zucchetti-Cherrytomaten-Gemüse

* * *

Fruchtiger Kuchen im Glas
Mit frischen Früchten garniert

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: KÜRBISSUPPE MIT CREVETTENSPIESS

Kürbissuppe

1 Hokkaido-Kürbis, ca. 600-700 g
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Dose Kokosmilch
250 ml Weisswein
3 Bouillonwürfel
1 Stück Ingwer frisch, daumengroß
150 ml Orangensaft
Salz, Pfeffer
Currypulver
Cayennepfeffer
Öl zum Anbraten

Die Zwiebel und den Knoblauch würfeln und im heissen Öl in einem Topf glasig dünsten. Den Kürbis in der Zwischenzeit halbieren und mit einem Löffel die Kerne entfernen. Den Kürbis grob würfeln und kurz mit den Zwiebeln und dem Knoblauch anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen und die Bouillonwürfel begeben. Den Deckel auf den Topf setzen und den Kürbis ca. 10-15 Minuten dünsten, bis er weich ist. Die Kokosmilch hinzufügen und das Ganze mit dem Stabmixer pürieren.

Die Suppe aufkochen lassen, den geriebenen Ingwer hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Currypulver und Cayennepfeffer abschmecken.

Crevettenspiesse

Pro Person 3 Riesencrevetten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Chilischote
Zitronensaft
Olivenöl

Aus Olivenöl, Zitronensaft, Chilischote und Knoblauch eine Marinade mischen. Die Crevetten darin ca. 3 Stunden im Kühlschrank marinieren. Die Crevetten auf ein Spiess stecken und in der Pfanne heiss anbraten.



HAUPTGANG: LAMMNIERSTÜCK, MINZEN-COUSCOUS, ZUCCHETTI-CHERRYTOMATEN-GEMÜSE

Kräuterkruste

1 Bund Kräuter nach Belieben
1 Knoblauchzehe
30 g feingehackte Pistazien
2 EL Paniermehl
50 g geschmolzene Butter

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und zur Seite stellen.

Lammnierstück

3 Lammnierstücke à ca. 250 g
Salz & Pfeffer

Die Lammnierstücke mit Salz und Pfeffer würzen und auf jeder Seite 2 Minuten heiss anbraten.
Aus der Pfanne nehmen und die Kräutermischung darauf verteilen. Für 5 Minuten bei 175°C (nur Oberhitze) im Ofen backen.

Rotwein-Balsamico Sauce

2 dl Rotwein
1 dl Balsamico
etwas Rahm
Salz & Pfeffer
etwas eiskalte Butter

Mit dem Rotwein und Balsamico den Bratansatz lösen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen Schluck Rahm hinzu geben. Die Sauce am Schluss mit der eiskalten Butter binden.



Minzen-Couscous

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ Glas Orangensaft,
½ Glas Weisswein mit 1 Bouillonwürfel
200 g Couscous
feingehackte Minze nach Belieben
Granatapfelkerne nach Belieben
Olivenöl

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Im Olivenöl glasig dünsten. Mit dem Orangensaft und dem im Weisswein aufgelösten Bouillonwürfel ablöschen und kurz aufkochen.

Den Couscous in einem Suppenteller geben und die heisse Flüssigkeit darüber gießen. Zugedeckt ca. 5 Minuten quellen lassen und mit einer Gabel auflockern. Die Minze und Granatapfelkerne nach Belieben darunter mischen.

Zucchini-Cherrytomaten-Gemüse

2 mittelgrosse Zucchini
4 Rispen à 6-8 Cherrytomaten
Knoblauchöl
Salz & Pfeffer

Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Mit dem Knoblauchöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne heiss anbraten.

Die Cherrytomaten an der Rispe mit Knoblauchöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im auf 175°C vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten garen.



DESSERT: FRUCHTIGER KUCHEN IM GLAS MIT FRISCHEN FRÜCHTEN GARNIERT

Fruchtiger Kuchen im Glas

4 Eier
250 g Butter
200 g Zucker
250 g Mehl
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 KL Backpulver
Heidelbeeren nach Belieben

Aus den Zutaten eine Kuchenmasse mischen und am Schluss die Heidelbeeren darunter ziehen. In eine Kuchenform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 55 Minuten backen.

Himbeermasse

100 g Mascarpone
100 g Ricotta
250 ml Rahm, steifschlagen
2 Pk. Vanillezucker
100 g Zucker
2 Eigelbe
500 g Himbeeren

Alles zu einer cremigen Masse mischen und zum Schluss die frischen Himbeeren darunter ziehen.

Den Kuchen in normale Stücke schneiden, mit einem Glas ausstechen und abwechselnd mit der Himbeermasse im Glas schichten. Ca. 4-6 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Heidelbeeren und Himbeeren garnieren.



Nussguetzli

300 g Mandeln
200 g Baumnüsse, gemahlen
500 g Zucker
2 TL Zimt
100 g Mehl
4 Eier

Alles mischen. Dann die Masse auf einem Backblech streichen. Bei 175°C 15 Minuten backen.

Nach dem Backen die Nussguetzli mit einer Zitronenglasur (Puderzucker und Zitronensaft) bestreichen und in Würfel oder Rechtecke schneiden.

Pistazien-Guetzli:

40 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 Bio-Orange (nur 1/2 abgeriebene Schale)
100 g ungesalzene geschälte Pistazien, fein gemahlen (z. B. im Cutter)
150 g Mehl

Die Butter in einer Schüssel weich rühren. Zucker, Salz und Orangenschale dazugeben,iterrühren bis die Masse heller ist. Pistazien und Mehl dazugeben und rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 5mm dick auswallen. Sterne oder beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Nochmals für 10-15 Minuten kühl stellen.

Backen: ca. 8 Minuten bei 180°C, Ofenmitte. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Zur Deko:

weisser Rollfondant
Eiweiss

Rollfondant sehr dünn auswallen und mit Ausstechern mit Auswurfhilfe Schneesterne ausstechen. Mit einem Tupfer Eiweiss auf die Guetzli kleben.