

## REZEPT VON THEO

Sendung vom 26.03.2016

### Karotten-Ingwer Suppe

\* \* \*

### Rinderfilet an Portweinsauce Hausgemachte Tagliatelle Ratatouille

\* \* \*

### Schwedentörtchen Sachertorte

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



## VORSPEISE: KAROTTEN-INGWER SUPPE

Rezept für 4 Personen

1 grosse Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten  
250 g Rüebli  
1 Tomate  
800 ml Gemüsebrühe  
1 Apfel  
1 TL Ingwer, geschält und klein geschnitten  
1 TL Puderzucker  
1 TL Curry, mild  
100 g Rahm  
100 g Kokosmilch  
40 g Butter  
1 Prise Salz  
1 Prise Chilipulver

Rüebli und Zwiebeln schälen, die Tomate vom Stielansatz befreien und alle Gemüsesorten kleinschneiden.

In einer Pfanne den Puderzucker bei kleiner Hitze hell karamellisieren, das Gemüse dazugeben und darin dünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und das Gemüse ca. 20 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. 2 Spalten davon schälen, kleinschneiden und mit dem Ingwer, Knoblauch und Curry in die Suppe geben.

Rahm, Kokosmilch und 30 g Butter zur Suppe geben und alles mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Chilipulver abschmecken.

In einer Pfanne den übrigen Puderzucker bernsteinfarben karamellisieren. Die Apfelspalten dazugeben und die restliche Butter hinzufügen. Die Spalten darin von beiden Seiten hell anbraten.

Die Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen und mit den Apfelspalten in warmen Tellern anrichten.



## **HAUPTGANG: RINDERFILET AN PORTWEINSAUCE, HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE, RATATOUILLE**

Alle Rezepte für 4 Personen

### **Rinderfilet**

600 g Rinderfilet  
2-3 Rosmarinzweige  
100 g Butter  
Salz  
Pfeffer

Rinderfilet scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit den Rosmarinzweigen in dem vorgeheizten Ofen bei 120°C für 40 Minuten Garen.

Rinderfilet herausnehmen und gut 5 Minuten ruhen lassen. Das Rinderfilet anschliessend in einer Bratpfanne nochmals kurz anbraten und mit flüssiger Butter übergossen. Für 5 Minuten ruhen lassen. Dann aufschneiden und anrichten.

### **Portweinsauce**

2 EL Zucker  
2 EL Wasser  
5 dl Kalbsfond  
3 EL Maizena  
2.5 dl roter Portwein  
2 EL Butter

Zucker und Wasser in der Pfanne aufkochen und zu einem dunklen Caramel werden lassen. Kalbsfond vorsichtig dazugiessen. Weiter köcheln bis der Zucker aufgelöst ist.

Maizena mit Portwein aufrühren und in den Kalbsfond einrühren. Ca. 3 Minuten aufkochen und vom Herd nehmen. Butter unter Rühren begeben.

Nochmals kurz auf den Herd, zum Erwärmen und sämig rühren (nicht kochen!). Abschmecken und anrichten.



### **Tagliatelle gelb**

200 g Knöpflimehl  
2 Eier  
1 TL Kurkuma  
1 Prise Salz

### **Tagliatelle rot**

200 g Knöpflimehl  
1 Ei  
2 EL Tomatenpürre  
1 Prise Salz

### **Tagliatelle grün**

200 g Knöpflimehl  
1 Ei  
2 EL Spinat, püriert  
1 Prise Salz

Zutaten je Teig mischen und für ca. 10 Minuten gut kneten. Die Teige für mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Dann dünn ausrollen und in beliebig dicke Streifen schneiden (zwischen 1 und 1.5 cm ist ideal).

Die Pasta in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten al dente kochen und schön anrichten.

### **Ratatouille**

1 Aubergine  
1 Zucchini  
1 Peperoni gelb  
1 Fleischtomate

Alle Zutaten in Würfel schneiden und separiert in Schüsseln geben. Die Zutaten jede für sich anbraten und nach eigenem Geschmack würzen.

Alles zusammen nochmals kurz durchschwenken und mischen.

### **Paprika Sauce**

2 Peperoni

Peperonis schälen und in Stücke schneiden. Im eigenen Saft ca. 15 Minuten köcheln bis sie zerfallen. Gut durchmischen und abschmecken.



## DESSERT: SCHWEDENTÖRTCHEN, SACHERTORTE

Rezept für 6 Personen

### Biskuitteig

100 g Zucker  
4 Eigelb  
1 Prise Salz  
1 Zitrone abgeriebene Schale  
4 Eiweiss  
2 EL Zucker  
90 g Mehl

Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Zitronenschale dazugeben. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen. Dazwischen den Zucker langsam dazugeben. Schlagen bis der Eischnee glänzt.

Mehl und Eischnee vorsichtig unter die Masse rühren. In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 240°C vorheizen.

Die Masse auf das vorbereitete Blech rechteckig aufstreichen. Ca. 0.75 cm dick.

Backen: ca. 6 Minuten in der Mitte des auf 240°C vorgeheizten Ofens. Dann herausnehmen, mit Zucker bestreuen und abkühlen lassen.

### Crème-Bavaroise

5 dl Vollmilch  
75 g Zucker  
1 Vanillestange  
4 Eigelb (100 g)  
20 g Weizenpuder  
50 g Zucker

Milch, Zucker und Vanillestange zusammen aufkochen. Vanillestange entfernen und auskratzen. Eigelb, Weizenpuder und Zucker schaumig schlagen. Die kochende Milch unter die schaumig gerührten Eier rühren und sofort unter ständigem Rühren zur Rose abkochen. Mit Folie abdecken und kühlstellen.



## Schwedentörtchen einsetzen

5 dl Vollrahm  
1 Beutel Rahmhalter  
1 Blatt Gelatine  
Grüner Marzipan  
6 Ringe, Grösse: 6 cm Durchmesser 5 cm hoch

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rahm und Rahmhalter zusammen steifschlagen. Die gekühlte Creme Bavaoise mit einem Schwingbesen glatt rühren.

100 g geschlagener Rahm unter die Creme rühren. Die Gelatine im Wasserbad schmelzen und unter die Creme rühren. Aus den Biskuits mit dem Ausstecher (Durchmesser 6 cm) 18 Rondellen ausstechen. In jeden Ring eine Rondelle vom Biskuit einlegen. 1/3 des Ringes mit der fertigen Creme Bavaoise füllen. Mit einer Rondelle decken. Den geschlagenen Rahm einfüllen und das Ganze mit der Rondelle decken. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kühlen.

Vor dem Anrichten die Törtchen ausringen und mit dem restlichen Rahm einkleiden. Das Marzipan dünn ausrollen, ausstechen und auflegen.



## Sachertorte

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser

140 g Butter, weich  
140 g Zucker  
1 Prise Salz  
6 Eigelb  
140 g dunkle Schokolade  
6 Eiweiss  
1 Prise Salz  
120 g Mehl  
120 g Aprikosen Konfitüre  
1 EL Wasser  
1 dl Vollrahm  
100 g dunkle Schokolade

Butter, Zucker, Salz und Eigelb in eine Schüssel geben und solange schlagen, bis die Masse hell ist. 140 g Schokolade im Wasserbad schmelzen, glattrühren und unter die Masse geben.

Eiweiss mit dem Salz steifschlagen. Mehl lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Teig in die vorbereitete Form geben.

Backen: ca. 50 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Formenrand entfernen, Kuchen auf ein Gitter stürzen, Backpapier entfernen und erkalten lassen.

Kuchen quer halbieren, Boden auf ein Gitter legen, mit dem Gitter auf ein Backpapier stellen. Konfitüre und Wasser in einer Pfanne warm werden lassen. Kuchenboden mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Deckel darauflegen, leicht andrücken. Kuchen mit der restlichen Konfitüre bestreichen.

Rahm in einer Pfanne aufkochen, von der Platte nehmen, Schokolade beigeben und glatt rühren. Glasur über den Kuchen giessen. Unter Bewegung über die Oberfläche und den Rand fließen lassen. Dann trocknen lassen.

Für kleinere Formen die Torte vor dem Glasieren so zuschneiden, wie es einem passt. Die Kleinen dann einzeln mit Konfitüre und Schokolade überziehen.