

REZEPT VON OLIVIA
Sendung vom 11.2.2017

**Knollensellerie-Lauch-Suppe mit Birnen
und lauwarmer Pilzsalat**

* * *

**Geschmortes Kaninchenragout
mit Wintergemüse
und Steinpilz-Risotto**

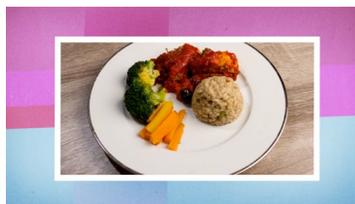
* * *

**Gefüllter Biber
mit Apfel-Zimt-Parfait**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: KNOLLESELLERIE-LAUCH-SUPPE MIT BIRNEN, LAUWARMER PILZSALAT

Knollensellerie-Lauch-Suppe mit Birnen

30 g Fett
125 g Sellerie
125 g Lauch
1 Zwiebel
1 l Gemüsebouillon
wenig Salz
wenig Pfeffer
2 dl Rahm
1 Birne

Sellerie, Lauch und Zwiebel klein schneiden. Im Fett andünsten, mit Gemüsebouillon ablöschen und weich kochen. Danach pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit wenig Vollrahm verfeinern. Die Birne klein schneiden und in einer Bratpfanne andünsten. Suppe über die Birnen giessen und servieren.

Lauwarmer Pilzsalat

250 g Champignons
1 Bund Peterli
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer

Alle Zutaten klein schneiden und mit Olivenöl andünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und lauwarm neben der Suppe servieren.



HAUPTGANG: GESCHMORTES KANINCHENRAGOUT MIT WINTERGEMÜSE UND STEINPILZ-RISOTTO

Geschmortes Kaninchenragout

Öl zum Anbraten
1 kg Kaninchen (in Stücken mit Knochen)
1 TL Salz
wenig Pfeffer
80 g getrocknete Tomaten
2 Dosen gehackte Tomaten
125 g schwarze Oliven
2 EL Salbei, in feinen Streifen

Öl in einem heissen Bratopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise rundum ca. 5 Minuten anbraten, würzen und die restlichen Zutaten daruntermischen. Zugedeckt ca. 50 Minuten in der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens schmoren.

Gemüse

Karotten
Broccoli
Gemüsebouillon

Karotten in Streifen geschnitten mit dem Broccoli für ca. 10 Minuten in Gemüsebouillon kochen.

Risotto

wenig Butter
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
30 g getrocknete Steinpilze (in Wasser einlegen gemäss Beipack)
360 g Rundkornreis (Bsp. Arborio)
50 ml Weisswein
650 ml Gemüsebouillon
Salz
Pfeffer aus der Mühle
250 g Parmesan

Butter heiss werden lassen, Knoblauchzehe und Zwiebel (klein geschnitten) andünsten, Risotto und Steinpilze beifügen und mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Laufend Gemüsebouillon dazugiessen und auf kleiner Stufe weiterköcheln lassen, bis der Risotto sämig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Parmesan hinzufügen und servieren.



DESSERT: GEFÜLLTER BIBER MIT APFEL-ZIMT-PARFAIT

Gefüllter Biber

Für 50 bis 60 Stücke

Teig:

300 g Vollkornmehl

½ TL Backpulver

1 TL Zimtpulver

½ TL Nelkenpulver

je 1 Msp. Muskat und Kardamom

1 EL Rosenwasser

200 g Bienenhonig

100 g Zucker

Füllung:

120-160 g geschälte, geriebene Mandeln

1 EL Zucker

1 EL Rosenwasser

1 Eiweiss

4 EL Honig

Glasur:

1-2 EL Wasser

1 TL Maizena oder Kartoffelmehl

2 EL Honig

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Gewürze dazugeben. Rosenwasser, Honig und Zucker langsam aufkochen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und das Mehl mit den Gewürzen nach und nach unter die Honigmasse mischen. Den Teig kneten, bis er nicht mehr klebt.

Für die Füllung Mandeln mit Zucker, Rosenwasser, Eiweiss und Honig zu einer homogenen Masse verarbeiten. Falls sie zu flüssig ist, gibt man noch einige Mandeln dazu. Die Konsistenz sollte ähnlich wie die von Marzipan sein.

Den Teig 5 mm dick auswallen, etwa 6 cm breite Streifen schneiden. Die Mandelmasse nochmals gut durchkneten, damit sie weich ist. Dann daraus fingerdicke Rollen formen. Die Teigstreifen mit Wasser anfeuchten, die Mandelrolle drauflegen, einrollen und die Ränder gut andrücken. Mit einem scharfen Messer im Zickzack Dreiecke schneiden. Auf einem bebutterten Blech über Nacht ruhen lassen.

Backofen auf 180°C vorwärmen. Die Biberli mit Milch bestreichen und etwa 20 Minuten backen. Unterdessen für die Glasur Wasser und Kartoffelmehl miteinander verrühren, aufkochen und den Honig darunter mischen. Etwas abkühlen lassen und die Biberli noch heiss damit bestreichen.

Apfel-Zimt-Parfait

2 Äpfel, geschält, entkernt, gewürfelt
100 g Zucker
½ Zimtstange
3 Eigelb
200 ml Vollrahm
75 g Walnüsse
125 ml Wasser oder Apfelsaft
3 EL Puderzucker
½ TL Zimt, gemahlen

1/8 l Wasser oder Apfelsaft mit 1 EL Zucker und der Zimtstange zum Kochen bringen. Die Apfelwürfel darin ca. 10 Minuten dünsten. Apfelwürfel aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen. Die Zimtstange in den Kompost. Den Sud mit dem Zucker (bei Apfelsaft 25 g Zucker weniger) für ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren eindicken lassen. Den Sirup für ca. 1 Stunde zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Anschliessend den Sirup mit dem Eigelb im warmen Wasserbad (darf nicht zu heiss sein, da das Eigelb sonst stockt) für ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Vom Wasserbad nehmen und 5 Minuten weiterschlagen. Die Masse muss dabei abkühlen.

Vollrahm steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Apfelwürfel und die feingehackten Nüsse untermischen. In eine Halbkugelförmige Schüssel oder eine Topfkuchenform füllen. Mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 3-4 Stunden im Gefrierfach gefrieren lassen.

Zum Servieren die Schüssel oder Form kurz in warmes Wasser halten und auf einen Teller stürzen. Mit Walnüssen garnieren und mit der Puderzucker-Zimtmischung bestäuben. Die Masse kann zum Gefrieren auch in Silikon Muffin-Formen gefüllt werden, dann hat man schön aussehende Einzelportionen.