

REZEPT VON MARK
Sendung vom 18.3.2017

**In Rindsbouillon gekochte,
hausgemachte Ravioli
mit Gorgonzola-Nussfüllung**

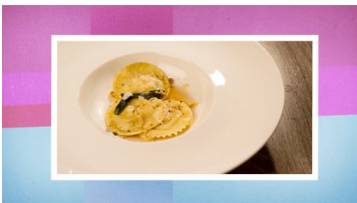
* * *

**Geschmorte Schweinskopfsbacken mit Gremolata
Kartoffelgratin
im Gänsefett gebratene Topinambur**

* * *

**In Sauternes pochierte Birnen
auf einem Croquant
mit Schokoladenmousse**

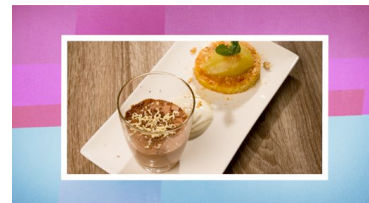
Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: IN RINDSBOUILLON GEKOCHTE, HAUSGEMACHTE RAVIOLI MIT GORGONZOLA-NUSSFÜLLUNG

Rindsbouillon

1 kg Rindshaxen
ca. 1.5 l Rindsbouillon
500 g Markbein
Tomatenpüree
250 g Suppengemüse (Lauch, Karotten, Knollensellerie, Petersilienstängel)
1 grosse Zwiebel
1 Knoblauchzehe
je 1 Petersilien- und Thymianzweig
5 schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
Salz
Pfeffer

Die Rindshaxen und die Markbeine mit Tomatenpüree bestreichen und im Backofen bei 200°C anrösten bis sie goldbraun werden und Röstaromen entwickeln. Die Zwiebel halbieren und in einer Pfanne ohne Fett auf der Schnittseite fest anbraten. Anschliessend alle Zutaten mit 2 Liter Wasser aufkochen und den Schaum regelmässig abschöpfen. Die Hitze reduzieren und bei ca. 80°C für 2 Stunden simmern lassen. Die Flüssigkeit darf nicht kochen, sonst wird die Bouillon trübe.

Die Knochen herausnehmen. Die Bouillon durch ein sehr feines Sieb (am besten ausgelegt mit einem Mulltuch) giessen. Anschliessend die klare Bouillon bei starker Hitze ohne Deckel 15-20 Minuten einkochen, bis zirka 1.5 l übrigbleibt, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Ravioliteig

für ca. 30 Ravioli

300 g Mehl (Typ «00»)
3 Eier
1 Prise Salz
1 EL Olivenöl (nach Belieben)

Das Mehl auf eine glatte Oberfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier und Salz in die Mulde geben und mithilfe einer Gabel von innen nach aussen mit dem Mehl nach und nach vermengen. Mit leicht angefeuchteten Händen den Teig ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Regelmässig den Teig zu einer Kugel formen und diese mit dem Handballen plattdrücken, zusammenfallen und den Vorgang wiederholen. Anschliessend den Teig als Kugel in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Gorgonzola-Nussfüllung

100 g Gorgonzola
100 g Ricotta
100 g Walnüsse
Salz
Pfeffer

80 g Walnüsse fein hacken und in einer Bratpfanne ohne Fett anrösten. Den Gorgonzola mit dem Ricotta und den gerösteten Walnüssen zu einer homogenen Masse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

20 g Walnüsse grob hacken und ebenfalls ohne Fett anrösten.

Ravioli und Anrichten

etwas Mehl
50 g Butter
1 Knoblauchzehe
10 Salbeiblätter

Den Ravioliteig in der Pastamaschine mit der kleinsten Stufe beginnend bis zur zweithöchsten Stufe dünn ausrollen. Den Teig regelmässig mit wenig Mehl bestäuben. Den ausgewallten Teig auf einer bemehlten Fläche ausbreiten und auf der einen Hälfte im Abstand von ca. 13 cm je ein Kaffeelöffel der Füllung platzieren. Die andere Teighälfte über die andere Hälfte legen und den Teig glatt streichen. Darauf achten, dass keine Luftblasen eingeschlossen werden. Den Teig um die Füllung herum andrücken und mit einer runden Form (6 cm) die Ravioli ausstechen. Die Ränder können zur Verzierung und für eine bessere Verschlusskraft mit einer Gabel rundherum festgedrückt werden. Anschliessend die Ravioli auf ein bemehltes Blech geben.

In einer Bratpfanne die Butter mit einer grob zerdrückten Knoblauchzehe erhitzen. Die Butter darf nicht zu heiss werden. Anschliessend den Knoblauch entfernen. Die Ravioli für 3-4 Minuten in der Rindsbouillon kochen.

Die Ravioli mit einer Siebkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und vorsichtig in die warme Butter in der Bratpfanne geben. Es sollte möglichst wenig Wasser in die Butter gelangen. Die Salbeiblätter hinzugeben. Die Ravioli für ca. 1 Minute in der Butter schwenken. Die Suppenteller mit wenig Rindsbouillon füllen und die Ravioli vorsichtig hineinlegen. Die grob gehackten, gerösteten Walnüsse dekorativ darüber verteilen. Nach Belieben Parmesan und gemahlener, grobkörniger Pfeffer darüber geben.



HAUPTGANG: GESCHMORTE SCHWEINSKOPFSBACKEN MIT GREMOLATA, KARTOFFELGRATIN, IM GÄNSEFETT GEBRATENE TOPINAMBUR

Schweinskopf-Bäggli

für 5 Personen

25 Schweinskopf-Bäggli (ca. 2.5 kg)
Gemüse (1 Karotte, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe und die gleiche Menge Knollensellerie)
1 EL Tomatenpüree
100 g Butter
5 EL Olivenöl
2 dl Portwein
3 dl Rotwein (gute Qualität)
5 dl Kalbsfond
kleiner Zweig Thymian
wenig Aceto Balsamico
Salz
Pfeffer

Die Bäggli parieren (Sehnen und grosse Fettstellen wegschneiden). Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen, 50 g Butter dazugeben und warten bis sie nicht mehr schäumt. Dann Bäggli grosszügig salzen und bei mittlerer Hitze geduldig braten, bis sie rundherum Farbe angenommen haben. Das Ganze kann bis zu 10 Minuten dauern.

Fleisch grosszügig pfeffern, herausnehmen und warm stellen. Fett verwerfen. 50 g Butter in den Schmortopf geben und darin die fein gewürfelte Karotte, Zwiebel und Knoblauchzehe mit der gleichen Menge gewürfeltem Knollensellerie rösten. Gemüse mit Puderzucker bedecken und 1 EL Tomatenmark dazugeben. Alles sanft karamellisieren. Schluckweise mit 2 dl Portwein löschen und immer wieder sirupartig reduzieren.

Rotwein dazugiessen, aufkochen und etwas verdampfen lassen. Dann Kalbsfond dazugeben, Fleisch in den Topf geben und gut 3 Stunden mit Deckel bei etwa 80°C simmern (die Flüssigkeit darf nicht blubbern!). Durch das Schmoren verlieren die Bäggli bis zu 30% an Gewicht und Grösse.

Nun das Fleisch herausnehmen und bei 75-80°C warmhalten. Am besten geht dies in einem verschlossenen Frischebeutel im Steamer oder in Alufolie verpackt im Backofen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Pfanne lassen. Das Gemüse mit einer Kartoffelpresse ausdrücken und die Flüssigkeit ebenfalls durch ein Sieb in die Pfanne geben. In einer weiteren Pfanne eine Kelle der gesiebten Flüssigkeit mit einem Zweiglein Thymian aufkochen bis die Flüssigkeit sirupartig ist. Nun eine weitere Kelle Flüssigkeit hinzugeben und zu einer Sauce einkochen lassen. Dann kommt die nächste Kelle und so fort. Ist die Sauce zu dünn, kann sie durch Hinzugabe von Maizena verdickt werden. Die Sauce darf auf keinen Fall zu dick werden! Jetzt erst die Sauce salzen, pfeffern und mit einem Schluck Aceto Balsamico eine feine Säure verleihen.



Gremolata

Ein halber Bund Petersilie, glatt
1 Bio-Zitrone
1 kleine Knoblauchzehe

Für die Gremolata die Zitronenschale fein abreiben und die Petersilie und die kleine Knoblauchzehe fein hacken. Anschliessend alles vermischen.

Kartoffelgratin

10 mittelgrosse Kartoffeln, mehlig kochend
2 dl Rahm
2 dl Milch
2 Knoblauchzehen
Muskatnuss (gerieben)
Salz
Pfeffer
Reibkäse (Emmentaler oder Greyerzer)

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben von 3-4 mm schneiden. Die Milch mit dem Rahm zusammen mit den beiden grob zerdrückten Knoblauchzehen aufkochen. Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzugeben. Das Milch-Rahm-Gemisch sollte kräftig gewürzt sein, da sonst der Gratin zu fade wirkt. Nach dem Würzen die beiden Knoblauchzehen entfernen.

Die Kartoffelscheiben in eine Form geben und in der Höhe zu maximal $\frac{3}{4}$ auffüllen. Das warme Milch-Rahm-Gemisch hinzugeben und den Gratin für 20 Minuten bei 160-180°C gratinieren. Nach 10 Minuten den Reibkäse dazugeben und fertig gratinieren. Nicht zu viel Käse verwenden, da sich sonst kein knuspriger Deckel bilden kann.

Backofentomaten

5 Rispentomaten

Die Tomaten samt Stiel auf einem Backpapier im Backofen auf 180°C während 15-20 Minuten backen bis die Haut stellenweise dunkelbraun wird und sich zu lösen beginnt.



Pastinakenpüree

600 g Pastinaken
2 dl Rahm
Salz
Pfeffer
Kardamom (gerieben)

Die Pastinaken schälen und in 2 cm grosse Stücke schneiden. In wenig Weisswein und Salz während ca. 15-20 Minuten weichkochen. Anschliessend die Pastinaken mit dem Pürierstab fein pürieren. Es dürfen keine Klümpchen mehr erkennbar sein. Salz, Pfeffer und eine Messerspitze Kardamom begeben und abschmecken. Den Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die pürierten Pastinaken heben. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Kardamom nachwürzen, falls notwendig.

In Gänsefett gebratene Pastinaken

3 mittelgrosse Pastinaken
1 EL Gänsefett
eine Handvoll Pinienkerne
Petersilie, glatt
Salz
Pfeffer

Die Pastinaken schälen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Die Pinienkerne in einer Bratpfanne ohne Öl anrösten und beiseite stellen. Gänsefett in die heisse Pfanne geben und die Pastinaken mit Zugabe von wenig Salz scharf anbraten, anschliessend die Hitze reduzieren und die Pastinaken goldbraun fertigbraten.

Kurz vor dem Anrichten die Pinienkerne hinzugeben und mit Pfeffer abschmecken. Wenn nötig mit Salz nachwürzen. Anschliessend die gehackte Petersilie hinzugeben.



DESSERT: IN SAUTERNES POCHIERTE BIRNEN AUF EINEM CROQUANT MIT SCHOKOLADENMOUSSE

Pochierte Birnen

5 Birnenhälften (zum Beispiel Conférence)
1 Vanilleschote
4 dl Sauternes
1 dl Wasser
Saft einer halben Zitrone
200 g Zucker
1 Sternanis

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und mit dem Wein, dem Wasser, dem Zitronensaft, dem Sternanis sowie dem Zucker in eine Pfanne geben. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Birnen schälen, wobei der Stiel dran gelassen wird. Die Birnen längs halbieren und schnell in die Pfanne geben, damit sie nicht braun anlaufen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20-30 Minuten pochieren, bis die Birnen zart sind. Die Früchte von Zeit zu Zeit wenden, damit sie vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind.

Die Birnen aus der Flüssigkeit heben und zur Seite stellen. Den Sternanis entfernen, die Hitze erhöhen und den Sud zu einem Sirup einkochen lassen. Den Sirup über die Birnen giessen und bis zum Servieren kühl stellen.

Biscuit-Boden

4 Eier
50 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz
125 g Mehl

Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker und Vanillezucker in eine grosse Schüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren. Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen und unter die Eimasse heben. Das Mehl darüber sieben und unter den Teig heben.

Die Teigmasse auf dem vorbereiteten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen. Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen und darauf das fertig gebackene Biskuit stürzen. Das Backpapier mit kaltem Wasser befeuchten und abziehen. Das Biskuit abkühlen lassen und anschliessend mit einer runden Stechform ausstechen. Die Stechform sollte leicht grösser sein als die Birnenhälften.



Croquant

60 g Mandeln, geschält
60 g Zucker
3 EL Wasser

Mandeln mit einem scharfen Messer grob hacken. In einer beschichteten Pfanne das Wasser mit dem Zucker erhitzen. Wenn sich die Masse hellbraun färbt die gehackten Mandeln hinzugeben. Die Hitze herunterdrehen und permanent umrühren, damit nichts anbrennt. Wird die Masse zu dick, kann man esslöffelweise Wasser hinzugeben. Wenn die Mandeln hellbraun goldig-hellbraun sind, die ganze Masse umgehend auf ein Backpapier geben und verteilen. Abkühlen lassen und anschliessend mit einem scharfen Messer in die gewünschte Grösse zerteilen.

Joghurt

100 g griechischer Joghurt
Puderzucker
frischer Zitronensaft

Joghurt langsam mit Puderzucker und frischem Zitronensaft abschmecken, bis das Verhältnis Säure und Süsse angenehm ausgewogen ist.

Schokoladenmousse

für 5 bis 6 Personen, im Glas, am Vortag zubereiten

4-5 Eigelb
2 EL Zucker
1 Prise Meersalz
175 g dunkle Schokolade (mindestens 70% Kakaogehalt), fein gehackt
1 dl Vollrahm
2 Eiweiss
1 EL Zucker

Eigelb mit Zucker und Meersalz in einer Schüssel verrühren. Auf eine Pfanne mit warmem Wasser stellen (Schüsselboden ohne Kontakt zum Wasser). Bei kleiner Hitze mit dem Schwingbesen auf das doppelte Volumen cremig-hell schlagen.

Schüssel vom Wasserbad nehmen, die gehackte Schokolade nach und nach daruntermischen. Beiseite stellen. Rahm flaumig schlagen und kalt stellen. Eiweiss schaumig schlagen. Zucker dazurieseln lassen. Dabei kräftig weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif und glänzend ist. In 2 Portionen mit dem Gummischaber unter die Schokoladencreme ziehen. Rahm beifügen, rasch locker mischen. Nicht umrühren. Mousse in die Gläser geben und kühl stellen.



Gebackene Schokolade (als Dekoration auf dem Schokoladenmousse)

6 weisse Schokoladenquadrate

Die Schokolade im Backofen bei 130°C für 10-15 Minuten backen bis die Quadrate eine goldgelbe Farbe haben.

Anrichten Dessert

Das Biskuit auf den Teller geben und mit Sauternes, Birnen- oder Ananassaft beträufeln. Das Biskuit darf dabei nicht zu feucht werden. Biskuit mit geraffelem Shortbread und Croquant bestreuen, die Birnenhälfte auf das Biskuit legen und mit dem Sauternessirup beträufeln und für den optischen Abschluss alles noch dezent mit Croquant ausdekorieren. Den Joghurt (kann noch mit Zitronenzesten dekoriert werden) neben dem Biskuit anrichten und rechts davon das Schokoladenmousse platzieren. Die gebackene Schokolade zur Dekoration auf dem Schokoladenmousse mit einer Reibe verteilen.