

## REZEPT VON EMILIA

Sendung vom 10.09.2016

### Marronisuppe

\* \* \*

**Rindshuftbraten an Orangensauce  
Basilikumspätzli  
Peperoni-Mais-Schiffli**

\* \* \*

**Marinierte Apfelringli im Bierteig  
mit Vanillesauce**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## VORSPEISE: MARRONISUPPE

Rezept für 6 Personen

2 EL Butter  
2 rote Zwiebeln  
600 g Esskastanien, vakuumiert  
300 ml Cranberrysaft  
1.5 l Gemüsebrühe (2 Pack Suppengrün, 100 g Pilze, 1 TL Salz, 1.5 l Wasser)  
375 g Zuckerschoten  
300 g King Prawns Riesengarnelen  
6 EL getrocknete Cranberries  
Salz  
Pfeffer  
Sahne

Butter im Topf erhitzen. Zwiebeln hacken und zusammen mit den Marroni dünsten. Mit Cranberrysaft und Gemüsebrühe ablöschen und für ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe pürieren und abschmecken. Zuckerschoten blanchieren und sofort abschrecken. Die Garnelen würzen und kurz anbraten.

Suppe in Teller geben. Die Garnelen und Zuckerschoten in die Mitte legen und ringsum etwas Sahne träufeln.



## **HAUPTGANG: RINDSHUFTBRATEN AN ORANGENSAUCE, BASILIKUMSPÄTZLI, PEPERONI-MAIS-SCHIFFLI**

### **Rindshuft**

1 kg Rindshuft  
Pfeffer  
Olivenöl  
Rosmarin  
Oregano  
Salz

Die Rindshuft 2-3 Stunden Zimmertemperatur annehmen lassen. Mit Pfeffer würzen. Mit Olivenöl, Rosmarin, Oregano oder anderen Kräutern marinieren, salzen und rundherum scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden niedergaren bis zur Kerntemperatur von 55°C.

### **Basilikumspätzli**

600 g Mehl  
6 Eier  
1.5 TL Salz  
250 ml Milch  
2 Töpfe Basilikum, frisch  
Butter zum Braten

Zutaten zu einem Spätzliteig verarbeiten und durch ein Spätzlisieb in heisses Wasser hobeln. Absieben und in der Pfanne knusprig anbraten.



## **Orangensauce**

20 g Butter  
1 TL Mehl  
Rosa Pfefferkörner oder Szechuan-Pfeffer  
etwas Cayennepfeffer  
ca. 1 cm frischer Ingwer  
Salz  
Bio-Orangenschale  
etwas Paprika  
Rahm nach Belieben  
Saft einer Orange  
Pfeffer

Alles zusammen andünsten und mit dem Orangensaft ablöschen. Mit Salz und Pfeffer Abschmecken.

## **Peperoni- Maisschiffchen**

1 Ei  
3 Peperoni  
1 Dose Mais  
3 EL Crème-fraîche  
1 Frühlingszwiebel  
200 g Käse, gerieben  
Salz  
Pfeffer  
Knoblauch  
etwas getrocknete Tomaten  
etwas Tomatenpüree

Zwiebel hacken. Mit Mais, Käse und Crème-fraîche mischen. Peperoni vierteln, würzen und mit Masse füllen. In der Auflaufform im Backofen bei 160°C für 20 Minuten backen.



## DESSERT: MARINIERTE APFELRINGLI IM BIERTEIG MIT VANILLESAUCE

### Marinierte Apfelringli im Bierteig

125 g Mehl  
125 ml Bier  
1 Eigelb  
1 EL Butter, flüssig  
2 Päckchen Vanillezucker  
4 Äpfel  
1 Zitrone  
1 cl Calvados  
150 ml Pflanzenöl  
1 Prise Salz  
Zimtzuckermischung  
Minze

Mehl, Bier und Salz vermengen. Das Eigelb mit der flüssigen Butter untermischen, Vanillezucker dazugeben. Den Teig für 30 Minuten ruhen lassen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Ringe schneiden. Mit Zitronensaft und Calvados beträufeln. Öl in grosser Pfanne erhitzen, Äpfel durch den Teig ziehen und im Pflanzenöl goldbraun backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zimtzuckermischung bestreuen. Mit Minzweiglein dekorieren.

### Vanillesauce

1 Vanilleschote  
4 Eigelb  
500 ml Milch  
3 EL Zucker  
frische Beeren nach Belieben  
Mangominz-Sauce

Eigelb mit 4 EL Milch und Stärke glattrühren. Restliche Milch mit Vanilleschote, Vanillemark und Zucker aufkochen. Abkühlen lassen und zusammenrühren.

Dessert mit frischen Beeren, Himbeersauce und Mangominz-Sauce anrichten.