

REZEPT VON SARAH
Sendung vom 06.02.2016

**Grillierte Calamaretti an Vanilleschaum
auf fruchtigem Herbstsalat**

* * *

**Peperoni-Rinds-Hacktätschli
Rüebli-Kartoffel-Stock
Kräuterrahmsauce**

* * *

**Nutella-Muffin
mit Bananensorbet
in der Frucht serviert**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: GRILLIERTE CALAMARETTI AN VANILLESCHAUM AUF FRUCHTIGEM HERBSTSALAT

Rezepte für 5 Personen

Herbstsalat

Salat (Jungsalat, Rucola, Spinat – je nach Saison) für 5 Personen

eine Handvoll Baumnüsse

2 EL Zucker

3 Feigen

1 Mango

1 dl Olivenöl

0.5 dl Balsamico

2 TL Feigensenf

1 TL Honig

Salz

Pfeffer

Salat waschen und auf die Teller anrichten. Baumnüsse in wenig Zucker in der Bratpfanne karamellisieren. Über dem Salat verteilen. Mango in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls über dem Salat verteilen. Feigen achteln, je vier Stück auf dem Salat anrichten.

Dressing aus Olivenöl, Balsamico, Feigensenf, Honig, Salz und Pfeffer über den Salat geben.

Calamarettis

10 Calamarettis

1 Butternut Kürbis

1 kleine Schalotte

1 Stück Feta

½ Bund Peterli, glattblättrig

Salz

Pfeffer

Olivenöl zum anbraten

Calamarettis waschen, Köpfe und Innereien entfernen, Haut ablösen. Für die Füllung Schalotte fein würfeln und in wenig Olivenöl anbraten. Den Kürbis in kleine Würfel schneiden, zu den Schalotten geben und mit wenig Gemüsefonds ablöschen. Sobald der Kürbis bissfest ist von der Platte nehmen.

Feta mit einer Gabel zerstampfen. Mit Kürbis/Schalotten und feingeschnittenem Peterli mischen. Calamaretti füllen. In der Grillpfanne anbraten und je zwei Stück auf dem Salat anrichten.



Vanilleschaum

2 Schalotten
20 g Butter
1 dl Noilly Prat
1 dl Weisswein
3 dl Fischfonds
1 Vanilleschote
Salz
Pfeffer

Schalotten in Butter andämpfen. Mit ein wenig Noilly Prat und Weisswein ablöschen. Fischfonds dazugeben, Vanilleschote auskratzen, Mark und Schote dazugeben. Köcheln lassen.

Absieben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren aufschäumen und über die Calamaretti geben. Damit der Schaum seine Konsistenz behält, kann wenig Sojalecithin zugefügt werden.



HAUPTGANG: PEPERONI-RINDS-HACKTÄTSCHLI, RÜEBLI-KARTOFFEL-STOCK, KRÄUTERRAHMSAUCE

Hacktätschli

800 g Hackfleisch (2/3 Rind, 1/3 Schwein)
1 gelbe und 1 orange Peperoni
1 Zwiebel
80 g Toastbrot
2 Eier
1 dl Milch
Orangenschale
Zitronenschale
Thymian
Salbei
Liebstöckel
Majoran
Peterli
Salz
Pfeffer
100 g Semmelbrösel (getoastetes und klein gemahlenes Toastbrot)
5 EL Schweinefett

Peperonis schälen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit der kleingewürfelten Zwiebel anbraten. Toast in Würfel schneiden und mit Milch übergiessen. Stehen lassen.

Fleisch mit Toast/Milch mischen, Zwiebeln und Peperoni dazugeben. Zitronenschale und Orangenschale in kleine Würfeli schneiden und dazugeben. Kräuter klein schneiden und ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hacktätschlis formen und in den Semmelbröseln wenden, in Schweinefett anbraten und zum Nachziehen bei ca. 120°C in den Ofen stellen.



Rüebli-Kartoffel-Stock

700 g Kartoffeln
500 g Rüebli
50 g Butter
1.5 dl Milch
Zimt
Kardamom
Ingwer

Rüebli schälen, dämpfen und pürieren. Mit Salz, Butter, Kardamom, Zimt und frischem Ingwer abschmecken.

Kartoffeln schälen und weich kochen. Mit Milch und Butter stampfen.

Pürees mischen und anrichten.

Hacktätschli auf dem Püree anrichten; in Scheiben geschnittene und in Butter angebratene Kräuter-Seitlinge darüberlegen. Kalbsleber anbraten, sternförmig ausstechen und oben drüber legen. Mit frittiertem Salbeiblatt und Kartoffel- und Rüeblistroh dekorieren.

Kräuterschaum

2 Schalotten
20 g Butter
1dl Weisswein
3 dl Gemüsefonds
Kräuter (Salbei, Thymian, Majoran, Peterli etc.), je eine Handvoll
Salz
Pfeffer

Schalotten in Butter andämpfen und mit Weisswein ablöschen. Gemüsefonds dazugeben. Kräuter hacken, mit wenig Fonds pürieren und zur Sauce geben.

Absieben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren aufschäumen und über und rund um die Hacktätschli geben. Damit der Schaum seine Konsistenz behält, kann wenig Sojalecithin zugefügt werden.



DESSERT: NUTELLA-MUFFIN MIT BANANENSORBET IN DER FRUCHT SERVIERT

Bananensorbet

2 dl Zitronensaft
80 ml Rum
120 g Zucker
900 g Bananen

Zitronensaft, Rum und Zucker mischen und 5 Minuten kochen lassen.

Bananen schälen, und mit dem heissen Zuckergemisch fein pürieren. Leicht abkühlen lassen und in den Tiefkühler stellen. Alle 30 Minuten herausnehmen und rühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.

Nutella-Muffins (für 12 Stück)

125 g Butter
110 g brauner Zucker
2 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
30 g Kakaopulver
120 ml Milch
120 g Nutella

Ofen auf 180°C vorheizen. Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz hinzufügen. Milch dazugeben. Nutella unterrühren.

Muffinförmchen füllen. In jedes Förmchen oben noch einen Löffel Nutella hineingeben. Muffins für etwa 20 Minuten backen.



Passionsfruchtspiegel und Sorbetbecher

3 Passionsfrüchte
2 dl Passionsfruchtkonzentrat
1 TL Maizena
2 EL brauner Zucker

Passionsfrüchte halbieren, auswaschen. Mark mit Konzentrat und Zucker aufkochen. Kerne absieben. Rest mit wenig Maizena nochmals aufkochen, damit eine sirupartige Flüssigkeit entsteht.

Passionsfruchtspiegel auf dem Teller auslegen, Muffin darauf platzieren. In der halben Passionsfrucht (unten einen Teil abschneiden, damit sie gerade steht) das Bananensorbet anrichten. Dazu karamellierte Macadamianüsse und Pfefferminzblättchen.