

REZEPT VON ANDI
Sendung vom 24.12.2016

**Kürbissuppe mit einem Hauch
von indischem Curry**

* * *

**Brasato della Nonna
mit selbstgemachten Tagliatelle
und Gemüse**

* * *

Marroni Tiramisu

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: KÜRBISSUPPE MIT EINEM HAUCH VON INDISCHEM CURRY

1 Karotte
2 Kartoffeln, festkochend
1 Zwiebel
ca. 1 kg Kürbis
1-2 TL Kurkuma
1-2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1-2 TL Paprika
1-2 TL indisches Curry
ca. 1.2 l kräftige Bouillon
2 Crevetten, roh, mit Schale, ohne Kopf
2 Knoblauchzehen
Oregano
Petersilie

Zwiebel fein hacken. Karotten, Kartoffel und den Kürbis in feine Würfel schneiden. Alles in der Pfanne andünsten. Die Gewürze nach und nach dazugeben und ebenso etwas mitrösten. Mit der Bouillon ablöschen und ca. 30 Minuten oder mehr köcheln lassen, bis alle Zutaten ganz weich sind. Mit dem Pürierstab pürieren. Die Suppe nach Belieben würzen.

Die Crevetten mit Olivenöl, Oregano und etwas Petersilie marinieren und in der Pfanne anbraten. Knoblauchzehen pressen oder zusammendrücken, in die Pfanne geben und mitbraten.

HAUPTGANG: BRASATO DELLA NONNA MIT SELBSTGEMACHTEN TAGLIATELLE UND GEMÜSE

Brasato della Nonna

1.5 kg Rindfleisch von der Schulter / Laffenspitz, in etwa gleich dick
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
6 Rüebli
3 EL Öl oder Bratbutter
7 dl kräftigen Rotwein (Malbec Argento)
6 TL Bratensauce mit 3 dl Wasser
5 EL Tomatenpüree
4 Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
2 TL Maisstärke / Maizena
1 dl Grappa
50 g Dörrtomaten
1 gelbe Peperoni
250 g Champignons

Backofen auf 200°C vorheizen. Zwiebeln dünn hacken, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und Karotten geschält in ca. 2-3 cm. Lange Stücke schneiden. Fleisch rundum gut würzen. Öl oder Bratbutter im Bräter heiss werden lassen und Fleisch rundum 5 Minuten gut anbraten und anschliessend herausnehmen.

Zwiebeln, Knoblauch und Rüebli im selben Bräter anrösten, Tomatenpüree dazugeben und weitere 2 Minuten anrösten. Wein und Bratensauce dazugiessen und aufkochen. 2 Minuten weiter köcheln lassen. Fleisch und Lorbeerblätter begeben. Kräuter mit Schnur zu einem Sträusschen gebunden ebenfalls begeben und den Bräter zugedeckt in den Ofen schieben.

Braten im Bräter zugedeckt für ca. 3.5 Stunden im Ofen schmoren lassen. Nach 15 Minuten die Hitze auf 180°C reduzieren. Nach 1 Stunde das Fleisch wenden (falls nötig Flüssigkeit/Bratensauce nachgiessen). Der Braten sollte so ca. zur Hälfte bis 2/3 in der Sauce liegen. Nach 2 Stunden nochmals Fleisch wenden und nun die grob gewürfelten Champignons, Dörrtomaten und Peperoni in den Bräter geben und mit einer Holzgabel in die Sauce einrühren.

Nach 3.5 Stunden das Fleisch in Tranchen schneiden, Kräuter entfernen, Maisstärke mit Grappa verrühren und in die Sauce einrühren. Fleisch zurück in den Bräter legen und sofort servieren. Den Rest im Ofen bei 100°C warmstellen für den zweiten Service.



Selbstgemachte Tagliatelle

150 g Weissmehl
150 g Hartweizengriess
3 Eier
1 Suppenlöffel Olivenöl
1 Prise Salz

Das Mehl und Salz in eine Schüssel geben, durchmischen und eine Mulde reindrücken. Die 3 Eier in die Mulde geben und verquirlen. Das ganze mit den Händen kneten, bis der Teig eine geschmeidige Masse annimmt und nicht mehr an den Fingern klebt.

Den Teig in eine Frischhaltefolie packen und für mindestens 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Anschliessend den Teig in kleinere Stücke schneiden und durch die Pastamaschine dünn walzen, bis man die Stufe sieben erreicht hat. Dann den Teig durch die Tagliatelle Form walzen und fertig sind die frischen Tagliatelle.

Topf mit reichlich Salzwasser füllen, aufkochen und die Pasta für ca. 2 Minuten al Dente kochen.



DESSERT: MARRONI TIRAMISU

500 g Mascarpone
200 g Marronipüree
3 frische Eier
etwas abgeriebene Zitronenschale
2 dl starker Kaffee (Espresso)
5 EL Amarettolikör
2 EL Cognac
150 g Löffelbiskuits
1 TL Zucker
1 Prise Salz
Kakaopulver

Von den 3 Eiern das Eigelb trennen und in eine Schüssel geben. Das Eiweiss in eine andere Schüssel geben. Den Zucker und das Eigelb mit dem Schwingbesen so lange rühren bis die Masse hell ist. Das Marronipüree und den Mascarpone darunter rühren.

Das Eiweiss mit einer Prise Salz steifschlagen bis man Eisschnee hat. Diesen dann sorgfältig nach und nach unter die Masse ziehen.

Espresso, Amarettolikör und Cognac zusammen vermischen und beiseite stellen. Die Löffelbiskuits in eine rechteckige Glasform legen und mit dem Espresso-Schnaps-Mix tränken, dann die Masse zur Hälfte über die Biskuits füllen. Eine zweite Lage Löffelbiskuits auf die Masse legen und mit der restlichen Masse überziehen. Tiramisu mindestens 1 Tag kühl stellen.

Vor dem Servieren das Tiramisu mit Kakaopulver überziehen und fertig ist das leckere Dessert.