

REZEPT VON AHMED

Sendung vom 28.10.2017

**Parmesankörbchen mit Rucola
an einer Pinienkernensauce
Auberginenröllchen
Olivenfocaccia**

* * *

**Stroganoff
Dreierlei Spätzli
Gemüsebouquet**

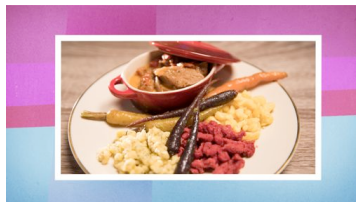
* * *

**Mit Heidelbeercrème und
Schokoladenbuttercrème
gefülltes Biskuittörtchen
überzogen mit Marzipan**

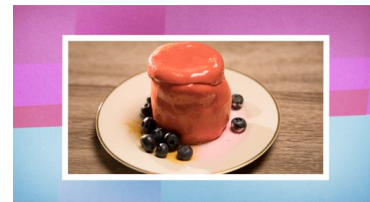
Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: PARMESANKÖRBCHEN MIT RUCOLA AN EINER PINIENKERNENSAUCE, AUBERGINENRÖLLCHEN, OLIVENFOCACCIA

Parmesankörbli

150 g Parmesan
1 EL feiner Maisgriess
1 EL Mehl

Parmesan in eine Schüssel reiben. Maisgriess und Mehl darunter mischen. Eine beschichtete Bratpfanne von ca. 20 cm Ø ohne Fett warm werden lassen. 6 EL Käse gleichmässig auf den Pfannenboden streuen, bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten backen, bis der Käse an der Oberfläche geschmolzen und an dünnen Stellen goldgelb ist. Sorgfältig herausnehmen, sofort mit der ungebackenen Seite nach oben in eine Schüssel (ca. 8 cm Ø) legen und sehr sorgfältig hineindrücken, nur kurz abkühlen, Körbchen bis zum Servieren auf ein Gitter stellen. Mit den restlichen 5 Portionen gleich verfahren.

Pinienkernsauce

2 dl Gemüsebouillon
1 Zehe Knoblauch
1 kleine Zwiebel, gehackt
2 EL Senf
3 dl Olivenöl
2 dl Weissweinessig
70 g Pinienkerne
1 Handvoll Basilikumblätter

Die Pinienkerne in einer beschichteten Bratpfanne ohne Zugabe von Fett rösten und dann auskühlen lassen. Gemüsebouillon und Weissweinessig mit Knoblauch, Zwiebeln, Senf, Pinienkernen und dem Basilikum in einem hohen Gefäss mit dem Pürierstab mixen. Nun das Olivenöl langsam unter mixen hinzufügen, damit die Salatsauce schön sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und am besten in Flaschen abfüllen. Im Kühlschrank ist die Sauce mindestens 4 Wochen haltbar. Im Kühlschrank wird die Sauce dann etwas fester werden, da das Olivenöl im Kühlschrank eine festere Konsistenz annimmt.

Aubergineröllchen

3 grosse Auberginen
400 g Frischkäse
½ Zitrone, den Saft davon
4 EL Kräuter, gehackte (Basilikum, Schnittlauch)
Salz
Pfeffer
Paprikapulver

Die Auberginen längs in Scheiben schneiden und auf beiden Seiten anbraten. Auf Küchenpapier und mit Küchenpapier zugedeckt 3-4 Stunden ruhen lassen (zum Aufsaugen). Die restlichen Zutaten verrühren, auf die Auberginen streichen und einrollen.

Olivenfoccacia

250 g Mehl
3 TL getrocknete italienische Kräuter
Salz
½ Würfel Hefe (ca. 20 g)
½ TL Zucker
3 EL Olivenöl
1 Glas grüne Oliven, ohne Stein
3 EL weiche Knoblauchbutter

Mehl, Kräuter und ½ TL Salz in einer Schüssel mischen. Hefe und Zucker mit 150 ml lauwarmem Wasser verrühren, bis sich beides auflöst. Die Hefemischung mit den Knethaken des Handrührers unter das Mehl arbeiten. Öl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kräftig durchkneten, zu einer Kugel formen und in einer Schüssel mit Folie abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Inzwischen die abgetropften Oliven längs und quer halbieren. Auf der bemehlten Arbeitsfläche unter den Teig kneten. Teig in 4 Portionen teilen und zu handgrossen Fladen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 10 Minuten wie oben gehen lassen.

Teigfladen mit dem Finger mehrfach eindrücken, sodass eine unregelmässige Oberfläche entsteht. Im heissen Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) auf der untersten Schiene 20 Minuten backen. Dann mit Knoblauchbutter bestreichen und in 5-10 Minuten goldbraun fertig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

HAUPTGANG: STROGANOFF, DREIERLEI SPÄTZLI, GEMÜSEBOUQUET

Stroganoff

Fleisch:

500 g Rindshuft, am Stück
1 EL Erdnussöl
1 TL Salz
wenig Pfeffer

Gemüse:

2 Zwiebeln
2 rote Peperoni
1 EL Erdnussöl
2 dl Fleischbouillon
1.5 TL Paprika edelsüss
250 g Champignons

Sauce:

1.5 TL Maizena
1 dl Vollrahm
100 g Essiggurke

Fleisch in ca. 1 ½ cm grosse Würfel schneiden, in einer Bratpfanne im heissen Öl rundum ca. 2 Minuten anbraten, herausnehmen, würzen.

Zwiebeln fein hacken, Peperoni in Streifen, Champignons in Scheiben schneiden. Öl in derselben Pfanne erwärmen, Gemüse und Paprika ca. 5 Minuten andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen.

Maizena mit dem Rahm anrühren, dazugiessen, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln. Essiggurken in feine Streifen schneiden, mit dem Fleisch begeben, nur noch heiss werden lassen.



Spätzli

200 g Mehl
100 g Knöpfli-Mehl
0.75 TL Salz
1.5 dl Milchwasser (1/2 Milch / 1/2 Wasser)
3 frische Eier

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eier verklopfen, auf einmal dazugießen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten stehen lassen. Teig portionenweise auf nassem Stielbrettchen ausstreichen. Mit langem, glattem Messer schmale Teigstreifen vom Brettchen direkt ins leicht siedende Wasser schneiden oder durchs Spätzlisieb streichen. Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

Für die Varianten Rande: mit Randenpulver verstezen.
Für die Variante Kräuter: nach Belieben Kräuter untermischen.