

REZEPT VON CORINNA

Sendung vom 16.12.2017

Nüsslisalat auf Randencarpaccio mit Ei und gebratenen Pilzen

* * *

Pouletbrüstli im Quarkteig mit Schnittlauchsauce Zitronenrisotto Bohnen im Speckmantel auf Rüeblibeet

* * *

Crème brûlée mit einer Kugel Glace

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: NÜSSLISALAT AUF RANDENCARPACCIO MIT EI UND GEBRATENEN PILZEN

Nüsslisalat auf Randencarpaccio mit Ei und gebratenen Pilzen

Randen ganz fein schneiden und auf dem Teller zusammen mit dem Nüsslisalat anrichten. Ei festkochen, feinschneiden und darauf verteilen. Pilze in der Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sauce

Rapsöl
Essig
Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Schnittlauch
Salz
Pfeffer

Alle Zutaten mischen.

Focaccia

500 g Mehl (Dinkel 630)
1.5 TL Salz
20 g Hefe
4.5 dl warmes Wasser
2 EL Olivenöl
Rosmarin

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe im Wasser auflösen, dazugiessen. Öl begeben. Alles mit einer Kelle glatt rühren. Den Teig auf dem vorbereiteten Blech mit nassen Händen ca. 35 cm x 25 cm ausstreichen. Ca. 30-60 Minuten gehen lassen, Salz und Rosmarin darauf streuen.

Blech in die Mitte des kalten Ofens schieben und bei 220°C ca. 30 Minuten backen. Nach dem Backen mit Olivenöl bestreichen und grobes Salz daraufstreuen.



HAUPTGANG: POULETBRÜSTLI IM QUARKTEIG MIT SCHNITTLAUCHSAUCE, ZITRONENRISOTTO, BOHNEN IM SPECKMANTEL AUF RÜEBLIBEET

Pouletbrust im Quarkteig

225 g Mehl
½ TL Salz
75 g Butter
250 g Halbfettquark

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Quark hineingeben. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Pouletbrust und Ricotta mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Teig auswallen, Poulet mit Teig und Ricotta umwickeln, verschliessen und mit Eigelb bestreichen. Für 20-40 Minuten in der Mitte des Backofens bei 180°C backen.

Schnittlauchsauce

1 Bund Schnittlauch
3 dl Bio Vollmilch
2 EL Mehl
Butter

Butter und Mehl in die Pfanne geben. Schnittlauch und Milch dazugeben. Kochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zitronenrisotto

1 Tasse Risotto Reis
1.5 EL Zitronensaft
1/3 Zwiebel
30 g Parmesan
Weisswein
Bouillon
Parmesan

Zwiebel in der Pfanne leicht anbraten. Reis dazugeben und mit Weisswein ablöschen. Bouillon dazugeben und köcheln lassen. Zitronenwasser dazugeben. Immer wieder Wasser dazugeben und köcheln lassen. Am Schluss Parmesan dazugeben und servieren.



DESSERT: CRÈME BRÛLÉE MIT EINER KUGEL GLACE

Garamel-Clace

Caramel:

5 dl Rahm
500 g Zucker
40 g Butter

Rahm und Zucker in der Pfanne für ca. 30-60 Minuten rühren, bis die Masse dunkel wird und sich vom Rand löst. Butter zugeben, aufs Backpapier und abkühlen lassen. Vor dem Servieren in kleine Stücke schneiden.

Glace:

2 dl Vollmilch
3.5 dl Rahm
3 Eigelb
4 EL Zucker/Birkenzucker/Agavendicksaft oder Honig
1 Prise Salz
1 Vanillemark

Milch, Rahm und Vanille zusammen erwärmen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Alles zusammenrühren und in die Glacemaschine geben. Kurz vor dem Ende Caramelstückli hinzugeben.

Crème Brûlée

3 dl Vollmilch
2.5 dl Rahm
1 Vanillemark
5 Eigelb
25 g Zucker
25 g Marcobado Zucker

Milch und Rahm mit Vanillestängel aufkochen. Pfanne von der Platte ziehen, zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen. Absieben, in die Pfanne zurückgeben, heiss werden lassen. Eigelb und Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist. Die heisse Milch unter Rühren dazugiessen, in die gefetteten Förmchen füllen, mit Alufolie bedecken. Förmchen auf einen Lappen in ein ofenfestes Geschirr stellen. Siedendes Wasser bis 2/3 Höhe der Förmchen einfüllen. 35 Minuten bei 150°C im vorgeheizten Ofen backen. Dann kühlen lassen. Vor dem Servieren 50 g Zucker (halb Zucker halb Mascobado) auf den Förmli verteilen und karamellisieren.