

REZEPT VON SANDRA

Sendung vom 23.12.2017

**Rüebli-Ingwersuppe
warmer Nüsslisalat
mit Speckwürfeli
und gerösteten Nüssen**

* * *

**Hausgemachte Limonen-Ricotta-Ravioli
an Rahmsauce
Niedergar Rindsbraten**

* * *

**Lauwarmer Schokoladenkuchen ohne Mehl
mit Vanilleglace**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: RÜEBLI-INGWERSUPPE, WARMER NÜSSLISALAT MIT SPECKWÜRFELI UND GERÖSTETEN NÜSSEN

Rüebli Ingwer Suppe

500 g Rüebli
1 Zwiebel
50 g frischer Ingwer
40 g Butter
8 dl Hühnerbouillon
2 EL Zitronensaft
1 dl Orangensaft
1 Lorbeerblatt
½ TL Zucker
Salz
Pfeffer

Rüebli schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen und hacken. Butter in der Pfanne schmelzen. Zwiebel andünsten, Ingwer und Rüebli kurz mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Zitronensaft, Orangensaft, Lorbeerblatt und Zucker beifügen. Zugedeckt weich kochen. Die Suppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Warmer Nüsslisalat mit Speck und gerösteten Nüssen

Nüsslisalat
100 g Speck in Würfel
1 Schalotte
5 EL Essig
2.5 dl 1/2 Saucenhalbrahm 1/2 Milch
Fleischbouillon, Instant
Nüsse, gehackt

Speck anbraten. Nüsse ohne Fett in der Pfanne anrösten. Zwiebel mit wenig Butter andünsten, Essig dazugeben und mit Rahm/Milch ablöschen. Mit Fleischbouillon würzen.



HAUPTGANG: HAUSGEMACHTE LIMONEN-RICOTTA-RAVIOLI AN RAHMSAUCE, NIEDERGAR RINDSBRATEN

Limonen-Ricotta-Ravioli

300 g Spätzlimehl
3 Eier
1 TL Salz

Alle Zutaten vermischen, kneten und anschliessend 1 Stunde ruhen lassen.

300 g Ricotta
1 Ei
120 g Gruyère, gerieben
Saft und Schale einer Zitrone
Salz
Pfeffer

Alle Zutaten miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pastateig auswallen und die Ravioli füllen. Im kochenden Wasser al dente kochen.

Rahmsauce

½ Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 dl Kalbsfond
4 dl Rahm
3 Messerspitzen Liebigs Fleischextrakt (oder Fleischbouillon)

Knoblauch in feine Scheiben schneiden und mit Butter andämpfen. Fond dazugiessen und die Flüssigkeit auf ca. 2 EL einköcheln. Die Reduktion absieben und wieder zurück in die Pfanne geben. Rahm dazugiessen und aufkochen. Hitze reduzieren und 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen bis sie sämig ist. Mit Gewürzen abschmecken.



Niedergegarter Rindsbraten

800-1000 g Rindshuft

Marinade:

2 EL Dijon Senf
2 EL Weisswein
1 EL Olivenöl
1 Schalotte

Für die Marinade alle Zutaten vermischen. Fleisch damit bestreichen und mindestens 12 Stunden marinieren.

Marinade abstreifen und für 3 Stunden bei 80°C niedergaren, bis die Kerntemperatur von 55°C erreicht ist. Danach in einer heissen Pfanne mit Bratfett ca. 3 Minuten heiss anbraten.



DESSERT: LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN OHNE MEHL MIT VANILLEGLACE

Lauwarmer Schokoladenkuchen

150 g Schokolade
50 g Butter
50 g Zucker
3 Eier
Salz

Schokolade mit Butter in einer Pfanne langsam schmelzen. Eier trennen, Eigelb mit 25 g Zucker schaumig schlagen und Eiweiss mit einer Prise Salz und 25 g Zucker steif schlagen. Schokoladenbutter zur Eigelbmasse geben und alles daruntermischen. Das steife Eiweiss langsam unterheben. Die Masse in eine 18 cm Durchmesser Form geben und bei 180°C auf der mittleren Rille ca. 30 Minuten backen.

Vanilleglace

3 dl Rahm
3 dl Milch
8 Eigelb
230 g Zucker
6 dl Rahm
4 TL Vanille

Milch und 3 dl Rahm aufkochen. Darauf achten, dass die Masse nicht aufkocht. Zur Seite stellen. Eigelb und Zucker nur vermischen, danach die heisse Milch-Rahmmischung unterrühren, zum Eigelb geben und vermischen. Die Eimischung wieder zurück in die Pfanne und nur so lange erhitzen bis die Mischung dampft. Darf NICHT kochen. Die Masse in eine grosse Schüssel geben dann noch 6 dl Rahm dazugeben und mit Vanille abschmecken.