

REZEPT VON DANIELA
Sendung vom 30.12.2017

**Kürbiscremesuppe
Blätterteigknusperli**

* * *

**Rindsvoressen
Spätzli
Saisonales Gemüse**

* * *

**Marronikuchen ohne Mehl
Vanilleglace**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: KÜRBISCREMESUPPE, BLÄTTERTEIGKNUSPERLI

Kürbiscremesuppe

800 g Kürbis, gewürfelt
600 g Rüebli
wenig Ingwer
1 kleine Süsskartoffel, geschält und in Würfel geschnitten
2 EL Butter
1 l Gemüsebouillon
500 ml Kokosmilch
wenig Sojasauce
Salz
Pfeffer
1 Zitrone
Schlagrahm
Kürbiskernen
Schnittlauch

Kürbis, Rüebli, Ingwer und Süsskartoffel in Butter andämpfen. Mit Gemüsebouillon und Kokosmilch ablöschen. Etwas Sojasauce beigeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leicht kochen lassen. Dann mit Stabmixer mixen. Zitrone auspressen und zufügen. Schlagrahm mit Kürbiskernen und frischem Schnittlauch garnieren.

Blätterteigknusperli

1 Blätterteig, ausgewallt
Frischer Parmigiano
1 Ei, getrennt
Kürbiskerne
frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Oregano)
Knoblauch (nach Belieben)
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Blätterteig in Streifen schneiden und mit Eiweiss bepinseln. Parmigiano darauf reiben und Kürbiskernen darüber streuen. Frische Kräuter und Knoblauch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Blätterteigstreifen drehen und auf ein Backblech legen. Mit Eigelb bestreichen. Bei 180°C für 25 Minuten backen.



HAUPTGANG: RINDSVORESSEN, SPÄTZLI, SAISONALES GEMÜSE

Rindsvoressen

800 g Rindsvoressen
2-3 Rüebli, fein geschnitten
1 Peperoni, rot, in Scheiben geschnitten
1 kleiner Sellerie, in Würfel geschnitten
2 Zwiebeln, fein geschnitten
1-2 Knoblauchzehen, in kleine Stückchen geschnitten
Olivenöl
Butter
2 dl Rotwein
2 dl Rindsbouillon
1 kleiner Zweig Rosmarin
wenig frischer Thymian

Alle Zutaten bis und mit Knoblauchzehen in etwas Olivenöl und Butter anbraten. Mit Rotwein und Rindsbouillon ablöschen. Ca. 2 Stunden auf kleinem Feuer kochen lassen. Für den Geschmack Rosmarin und Thymian dazugeben. Ganz am Schluss kann für die Säure noch etwas frisch gepresster Zitronensaft dazugegeben werden.

Spätzli

200 g Mehl (nach Belieben auch Dinkelmehl)
100 g Knöpflimehl
0.75 TL Salz
1.5 dl Milchwasser
3 frische Eier

Alles zusammen in eine Teigmaschine oder in eine grosse Schüssel geben. Mit dem Mixer gut mischen, bis ein dickflüssiger Teig entsteht und Blasen zieht.

Eine grosse Pfanne mit Salzwasser erhitzen bis es leicht kocht. Mit dem Spätzlisieb den Teig durchlassen und für ca. 10 Minuten kochen, bis die Spätzli wieder aufschwimmen. Absieben, ausgiessen und anschliessend in Butter in einer Bratpfanne erhitzen und goldig braten.

Als Variation dem Teig etwas Spinat zugeben, somit entstehen grüne Spätzli.



Gemüse

1 Broccoli
4-5 Rüebli in verschiedenen Farben
Blumenkohl
1 Würfel Gemüsebouillon
wenig Butter
frische Kräuter
Salz
Pfeffer

Gemüse rüsten, Rüebli in Streifen schneiden. Gemüse in der Gemüsebouillon kochen lassen bis das Gemüse noch leicht Biss hat. Flüssigkeit absieben, Gemüse in eine Gratin-Form geben, Butterstücke darauf verteilen und zum Warmhalten noch kurz in den vorgeheizten Ofen schieben. Vor dem Servieren frische Kräuter darauf verteilen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.



DESSERT: MARRONIKUCHEN OHNE MEHL, VANILLEGlace

Marronikuchen ohne Mehl

4 Eier
50 g Zucker
200 g weiche Butter
50 g Haselnüsse, gemahlen
½ Päckli Backpulver
1 Päckli Vanillezucker
400 g Marronipurée
Puderzucker
Himbeeren
Schlagrahm

Eier und Zucker zusammen schaumig rühren. Alles zusammen mixen. In eine gefettete, runde Form geben. Im vorgeheizten Backofen bei 185°C für ca. 35 Minuten backen. Der Kuchen darf noch leicht warm und soll nicht zu trocken sein. Mit Puderzucker bestreuen und mit Himbeeren garnieren. Schlagrahm dazu servieren.

Vanilleglace

3 Vanilleschoten
2.5 dl Milch
2.5 dl Rahm
3 Eigelb
80 g Zucker

Mit einem Messer das Innere der Vanilleschoten herausnehmen, abstreifen. Milch, Rahm und Vanilleschoten vorsichtig und langsam aufkochen. Eigelb und Zucker dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Ca. 10 Minuten unter ständiger Kontrolle köcherln lassen. Anschliessend durch ein Sieb in eine Schüssel geben und alle 30 Minuten mit dem Schwingbesen durchrühren. Für ca. 4 Stunden im Gefrieren einfrieren. Wenn eine Glacemaschine vorhanden ist, kann die Masse einfach in diese gegossen werden.