

REZEPT VON FABIO

Sendung vom 7.10.2017

Gemüsecremesuppe mit selbstgemachter Focaccia

* * *

Selbstgemachte Knöpfli Schweinsfilet umhüllt mit Speck, Brät und Blätterteig an Pilzrahmsauce

* * *

Quarksoufflé mit selbstgemachtem Schokoladenglace

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: GEMÜSECREMESUPPE MIT SELBSTGEMACHTER FOCACCIA

Gemüsecremesuppe

1 Lauchstange
2 Karotten
1 Zwiebel
¼ Wirz
1 Kartoffel
1 Frühlingszwiebel
5 dl Wasser
1 Würfel Gemüsebouillon
3 dl Rahm
1 EL Crème fraîche

Das Gemüse kleinschneiden und in der Bouillon kochen. Danach mit dem Pürierstab pürieren. Den Rahm hinzufügen und für 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Beim Servieren Crème fraîche begeben.

Focaccia

2 dl Wasser (Zimmertemperatur)
1/3 Hefewürfel
Olivenöl
300 g Mehl
Salz
Pfeffer
50 ml Wasser
50 ml Olivenöl

Hefe und wenig Olivenöl ins Wasser geben. Nach und nach Mehl hinzufügen. Ca. 10 Minuten kneten. Etwas Olivenöl begeben und für 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig 10-15 Mal auf etwas Mehl falten. Olivenöl auf Backblech geben. Teigmasse darin wenden und im Backofen 1 Stunde ruhen lassen. Wichtig: das Licht vom Backofen brennen lassen, damit die Temperatur ca. 30°C beträgt.

50 ml Wasser mit 50 ml Olivenöl mischen. Etwas Rosmarin klein hacken und begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut mischen. Mit den Fingern Fugen eindrücken. Das Wasser mit dem Olivenölgemisch darüber schütten. Den Teig nochmals 1 Stunde in dem Backofen stehen lassen. Teig danach mit Tomaten garnieren. Bei 200°C für ca. 30 Minuten knusprig Backen.



HAUPTGANG: SELBSTGEMACHTE KNÖPFLI, SCHWEINSFILET UMHÜLLT MIT SPECK, BRÄT UND BLÄTTERTEIG AN PILZRAHMSAUCE

Knöpfli

500 g Mehl
1 TL Salz
3 dl Milchwasser, halb halb
5 frische Eier, verklopft

Alle Zutaten mischen und 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Knöpfleteig portionsweise durchs Knöpfli Sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Die Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann mit einer Schaumkelle rausnehmen und abtropfen lassen. Knöpfli mit Butter anbraten.

Schweinsfilet umhüllt mit Speck, Brät und Blätterteig

ca. 500 g Schweinefilet
ca. 100 g Brät
1 Packung Bauernspeck
1 Packung Blätterteig
1 Ei, zum Bestreichen
Salz
Pfeffer
Paprika

Schweinsfilet kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Danach das Filet mit Brät bestreichen und mit dem Speck ummanteln. Zum Schluss das Filet in den Blätterteig einpacken und mit Ei bestreichen. Das Filet bei 200°C für ca. 25 Minuten backen.

Pilzrahmsauce

1 Zwiebel
Pilze nach Wahl
20 g Butter
20 g Mehl für die Mehlschwitze
5 dl Rahm

Zwiebel in Streifen schneiden. Pilze klein schneiden. Zwiebeln und Pilze in Butter andünsten. Mehlschwitze und Rahm begeben. Auf kleiner Stufe köcheln lassen.



DESSERT: QUARKSOUFFLÉ MIT SELBSTGEMACHTEM SCHOKOLADENGLACE

Quarksoufflé

2 Eier
80 g Zucker
1 Vanilleschote
250 g Quark
20 g Maizena

Eier trennen. Eiweiss mit etwas Zucker steif schlagen. Eigelb mit Zucker und Vanilleschote cremig schlagen, Quark begeben und alles gut verrühren. Eischnee langsam untermischen. Masse in eine gezuckerte Form geben. Bei 200°C für ca. 10 Minuten backen.

Schokoladenglace

2 dl Milch
2 dl Vollrahm
2 frische Eier
120 g Zucker
100 g dunkle Schokolade (fein gehackt)

Milch und alle Zutaten bis und mit Zucker mit dem Schwingbesen verrühren. Unter Rühren bei mittlerer Hitze bis kurz vors Kochen bringen. Pfanne sofort von der Platte nehmen. Schokolade begeben, ca. 2 Minuteniterrühren, durch ein Sieb in eine Schlüssel giessen und auskühlen lassen. Masse in die Glacemaschine giessen und für ca. 1 Stunde einfrieren.