

REZEPT VON KARIN

Sendung vom 30.9.2017

Kürbis-Ingwer-Suppe mit Mango

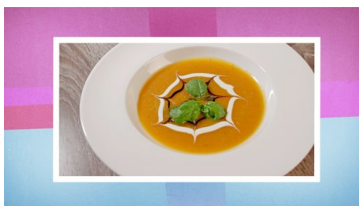
* * *

Rehschnitzel an Paprika-Whisky-Champignons-Rahmsauce, begleitet von Kräuter-Curry-Spätzli und Frühlingsspargeln

* * *

Kastanie/Vanille/Schokolade

Vorspeise



Hauptgang



Dessert



VORSPEISE: KÜRBIS-INGWER-SUPPE MIT MANGO

1 Zwiebel
Chili
Ingwer
Kurkuma
ca. 8 dl Gemüsebouillon
600-800 g Kürbis (in Stücken)
1 Karotte (in Stücken)
1 Stück Mango
Martini

Zwiebel, Chili und Ingwer mit Kürbis, Karotte, Mango und Kurkuma im Kokosöl andünsten, mit Martini abschmecken. Bouillon dazugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Pürieren und nach Belieben mit Crème Fraîche, Balsamico-Crème, Kürbiskernen sowie Basilikum dekorieren.



HAUPTGANG: REHSCHNITZEL AN PAPRIKA-WHISKY-CHAMPIGNONS-RAHMSAUCE, BEGLEITET VON KRÄUTER-CURRY-SPÄTZLI UND FRÜHLINGSSPARGELN

Rehschnitzel

600 g Rehschnitzel (ca. 150 g pro Person)

Beidseitig ca. 30 Sekunden in Butter anbraten (je nach Dicke). Mit Salz und Pfeffer am Tisch würzen.

Paprika-Whisky-Champignons-Rahmsauce

1 Zwiebel
Chili
Knoblauch
Paprika
ca. 10 Stück Champignons
7 dl Halbrahm
Bouillon nach Bedarf
Whisky

Zwiebel, Chili, Knoblauch, Champignons und Paprika in Butter anbraten und mit Whisky abschmecken. Mit Bouillon würzen. Sauce ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis sie eine feste Konsistenz erhält. Mit Pfeffer, Muskat und Zimt würzen.



Kräuter-Curry-Spätzli

3 Eier
0.75 dl Milch
0.75 dl Wasser
300 g Knöpflimehl
1.5 TL Salz
Curry
Kräuter (z.B. Petersilie)

Knöpflimehl mit Salz, Curry und Kräutern mischen. Eier, Milchwasser sowie Mehl in den Spätzli-Blitz füllen und nach Anleitung zubereiten. Spätzli in siedendes Salzwasser geben und rausnehmen, sobald diese an die Oberfläche steigen. In einen Teller mit grosser Fläche legen, damit sie nicht aneinander kleben. Von Zeit zu Zeit mit einer Gabel lockern. Die Spätzli können gut am Morgen des Kochtages vorbereitet werden.

Frühlingsspargeln

1 Bund Frühlingsspargeln (grün)
ca. 10-15 Minuten im Dampfgarer dämpfen

DESSERT: KASTANIE/VANILLE/SCHOKOLADE

Kastanie (Kastanien-Türmchen)

Biskuit
70 g Zucker
2 Eier
½ EL heisses Wasser
½ Bio-Zitrone (Schale)
½ Prise Salz
1 EL Zucker
70 g geschälte Mandeln
2 EL Mehl (gesiebt)

Zucker, Eigelb und Wasser mit dem Schwingbesen ca. 5-10 Minuten rühren bis die Masse schaumig ist. Zitronenschale beifügen. Eiweiss mit dem Salz steifschlagen, Zucker begeben, weiterschlagen bis die Masse glänzt. Mandeln und Mehl mischen, lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, sorgfältig darunterziehen. Ca. 10-15 Minuten in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Nach Belieben Biskuit-Böden ausstechen.

Kastanien-Püree

4.5 dl Milch
600 g Maroni (tiefgekühlt)
6 EL Zucker
3 dl Wasser
½ Vanillestängel
2 EL Kirsch

Milch aufkochen, Maroni ca. 20 Minuten weichkochen, pürieren. Wasser, Zucker und Vanillestängel einkochen bis die Masse sirupartig wird. Heisser Sirup zum Maroni-Püree geben und nach Belieben mit Kirsch verfeinern. Die Masse soll streichfähig sein. Bis zum Servieren kühl stellen.

Zubereitung „Türmchen“: Ein Biskuit in den Servier-Ring, mit dem Kastanien-Püree auffüllen und wieder mit einem Biskuit abschliessen. Auf dem dekorierten Teller anrichten.



Vanille (Vanille-Glace-Gugelhöpfl)

1.25 ml Milch
1 Vanillestängel
3 Eigelb
70 g Puderzucker
250 g Mascarpone

Milch mit Vanillestängel aufkochen. Eigelb mit Zucker über dem heissen Wasserbad schlagen, Milch beigeben. Mascarpone rühren, dazugeben. In Gugelhupf-Förmchen geben und mindestens vier Stunden im Tiefkühler lassen. Ca. 10 Minuten vor dem Servieren rausnehmen.

Variante Schokolade: Mascarpone-Masse mit 2 EL Kakao-Pulver vermischen.

Dekorations-Varianten:

Schokoladen-Meringue-Crunchy

Meringue zerkleinern, dunkle Schokolade über dem heissen Wasserbad schmelzen lassen, zerbröckelte Meringue mit der flüssigen Schokolade mischen und für ca. 20 Minuten in den Gefrierschrank. Auf dem Teller servieren.

Beschwipste Beeren

Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren) in Likör (z. B. Grand Marnier oder Amaretto) einlegen, mit Zitronensaft mischen und ca. vier Stunden ruhen lassen.