

REZEPTE KOCHROULETTE FOLGE 13



REZEPT MILENA BROGER

Topfengnocchi mit gebratenen Kräuterseitlingen, Frühlingszwiebeln und gedämpftem Blattspinat

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 600 g Topfen, 200 g geriebener Parmesan, 100 g glattes Mehl, 2 Eier, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, 200 g Kräuterseitlinge, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Jungzwiebeln; 200 g junger Blattspinat, Olivenöl und Butter zum Braten.

Für das Birnen-Chutney: 1 Zwiebel, 1 Birne, Olivenöl, 3 EL Apfelessig, 100 ml Weißwein, Salz, Pfeffer, Zucker.

Zubereitung: Den Topfen gut ausdrücken, sodass kaum mehr Wasser enthalten ist. (Am besten in ein Geschirrtuch gewickelt in einem Sieb über Nacht abtropfen lassen; oder gut pressen.)

Den Topfen mit 150 g geriebenem Parmesan, Mehl und Eiern vermengen, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzig abschmecken und zu einem glatten Teig kneten.

Aus dem Teig zuerst Rollen formen, dann mittelgroße Gnocchi abstechen und diese auf ein bemehltes Brett legen. Kurz in Wasser überkochen, danach in Eiswasser abschrecken, abseihen und bis zur Verwendung mit Öl beträufelt beiseite stellen.

Die Frühlingszwiebeln waschen, halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebelstücke in Olivenöl knusprig braten. Die Kräuterseitlinge putzen und in Stücke schneiden. In heißer Butter und Olivenöl braten. Knoblauch darüber reiben und die Spinatblätter darauf verteilen und erhitzen.

Die Gnocchi in einer separaten Pfanne in etwas Olivenöl und/oder Butter goldgelb braten.

Für das Birnen-Chutney die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in Olivenöl andünsten. Die Birne schälen, in kleine Scheiben schneiden und zugeben. Mit Apfelessig und Weißwein ablöschen und zu einem Chutney einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Gnocchi mit dem Gemüse anrichten, mit Parmesan bestreuen und mit dem Birnen-Chutney servieren.

REZEPT RICHARD RAUCH

Topfenkuchen, Hollerblütenschaum, Erdbeermojito

45 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: Für den Mojito*: 200 g Erdbeeren, 75 g Passionsfruchtmark, 50 g Zucker, Ginger Ale oder Tonic nach Geschmack.

Für den Hollerblütenschaum: 300 g Joghurt, 100 ml Hollerblütensirup, 3 Blätter Gelatine, 150 g Erdbeeren, Saft von 1 Limette, Zitronenmelisse, 4 EL Erdbeermojito.

Für den Topfenkuchen: 100 g Butter (weich), 125 g Staubzucker, Salz, geriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 3 Eier (Größe M), 2 EL Vanillepuddingpulver, 300 g Topfen, 250 g Mascarpone, Staubzucker, Butter für die Form.

Zubereitung: Für den Erdbeermojito die Erdbeeren vom Strunk befreien und mit den restlichen Zutaten vermengen. Mit einem Stabmixer mixen und in Gläser füllen.

Für den Hollerblütenschaum die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Sirup verrühren. Gelatine ausdrücken und mit 2 EL Joghurtmasse erwärmen und darin auflösen. Mit der restlichen Masse verrühren und in eine Siphonflasche füllen. Das Gerät verschließen, mit 2 Kapseln befüllen und gut schütteln. Für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Erdbeeren klein schneiden und mit Limettensaft, fein gehackter Melisse und etwas Erdbeermojito verrühren. Vor dem Servieren mit dem Holunderschaum schichtweise in Gläser füllen.

Für den Topfenkuchen kleine Förmchen mit Butter austreichen (oder Ringe mit Backpapier einwickeln). Für die Topfenmasse Butter mit Staubzucker, Salz und Zitronenschale schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Puddingpulver einrühren, den Topfen und Mascarpone untermengen und die Masse in einen Spritzsack umfüllen. Die Masse in die vorbereiteten Ringe spritzen und im Rohr bei 160 °C ca. 20 Minuten backen. 1 Stunde bei Raumtemperatur auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

*Für eine Mojito Variante mit Alkohol statt dem Ginger Ale oder Tonic 80 g Wodka und 80 g weißer Rum verwenden.