

REZEPTE KOCHROULETTE



REZEPT RICHARD RAUCH

Überbackene Paradeiser, Kräuterpesto, Ciabatta

Rezept von Richard Rauch

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 5 Paradeiser (z.B. reife Oxshenherzparadeiser), 250 g Schafstopfen, 4 EL geriebener Parmesan, 1 große Prise Zimt, Salz, Pfeffer, Zucker.

Für das Kräuterpesto: 1 kleiner Bund Basilikum, 1 kleiner Bund Koriander, etwas Zucker, 80 ml Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, Schale und Saft von 1 Bio-Limette, 2 EL Kürbiskerne (geröstet), Salz.

Für das Ciabatta: 1 kg glattes Mehl, 42 g Germ (1 frischer Würfel), 700 ml Wasser, 30 g Salz, 100 g eingelegte Oliven.

Zubereitung: Für das Kräuterpesto Basilikum und Koriander Kräuter grob zerschneiden, mit Olivenöl, Knoblauch, Zucker, geriebener Limettenschale und den Kürbiskernen mit dem Stabmixer in einem hohen Gefäß mixen. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Die Paradeiser halbieren und in eine hitzefeste Form setzen. Die Anschnittflächen mit Salz, Zucker und Pfeffer bestreuen. Schafstopfen mit Parmesan, Zimt, Salz und Pfeffer verrühren. Die Topfenmasse auf den Paradeisern verteilen und im Rohr bei 200 °C 15 backen. Vor dem Anrichten mit Pesto bestreichen.

Für das Ciabatta die Oliven entsteinen und halbieren. Mehl in eine Rührschüssel geben. Wasser auf ca. 30 °C erwärmen und mit Salz und Germ verrühren. Mit dem Mehl und den Oliven mit einem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 10 Minuten rasten lassen. Anschließend zu 3 gleich großen Stangen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Weitere 30 Minuten gehen lassen. Im auf 200 °C (Umluft) vorgeheizten Rohr in 25 Minuten goldbraun knusprig backen.

Die Überbackenen Paradeiser mit dem Ciabatta servieren.

REZEPT ANDREAS DÖLLERER

Panna cotta mit Ribiseln, Joghurt & Kräutern

Rezept von Andreas Döllerer

40 Minuten (ohne Steh- und Kühlzeiten)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: Für die Panna cotta: 400 ml Obers, 100 g Mascarpone, 1/2 Vanilleschote, 30 g Zucker, 3 Blätter Gelatine, Saft von 1/2 Zitrone, etwas Milch.

Für den Joghurtschaum: 250 g Joghurt, 150 g Sauerrahm, 1 unbehandelte Limette, Staubzucker.

Für die gesalzenen Ribiseln: 100 g Ribisel, 3 g Salz.

Für die Johannisbeersauce: 50 g Zucker, 300 ml Johannisbeerensaft, 500 g Johannisbeeren.

Für das Johannisbeerengranite: 400 ml Johannisbeerensaft, 1 Blatt Gelatine.

Für das Lime-Gel: 100 ml Lime-Juice, 20 ml Limettensaft, 1 g Agar-Agar (Geliermittel).

Außerdem: frische Kräuter (Kerbel, Basilikum, Vogelmiere, Estragon, Dill).

Zubereitung: Für die Panna cotta Obers, Mascarpone, Vanillemark, Zucker und Zitronensaft warm verrühren. Die eingeweichte Gelatine einrühren und auflösen. Die Masse auf ein Blech gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für den Joghurtschaum Joghurt und Sauerrahm verrühren und mit Zucker, Limettensaft und -schale abschmecken. Durch ein Sieb in eine kleine Siphonflasche füllen und diese mit 2 Kapseln laden.

Für die gesalzenen Ribiseln die Ribiseln einsalzen und in ein Einmachglas füllen und kurz ziehen lassen.

Für die Johannisbeersauce den Zucker karamellisieren und mit dem Saft auffüllen. Die frischen Johannisbeeren dazugeben und abermals aufkochen. Mixen und fein passieren.

Für das Johannisbeerengranite einen Teil des Johannisbeerensaft erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Mit dem restlichen Saft verrühren, auf ein flaches Blech gießen und durchfrieren. Mit einer Gabel aufschaben und im letzten Moment auf das Gericht geben.

Für das Lime-Gel den Lime-Juice und den Limettensaft aufkochen, dann das Agar-Agar einrühren. Durchkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

Die Johannisbeersauce auf Teller streichen, Panna cotta, Salz-Ribiseln und Joghurtschaum darauf anrichten und mit Granité, Kräutern und Lime-Gel dekorieren.

