

## REZEPTE KOCHROULETTE



### REZEPT RICHARD RAUCH

**Spinat-Brennnessel-Knödel, braune Butter, Parmesan**

**Rezept von Richard Rauch**

**30 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig**

Zutaten für 4 Personen: 500 g Toastbrotwürfel (ohne Rinde), 100 ml Milch, 1 Zwiebeln (fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (fein geschnitten), 30 g Butter, 75 g Spinat (blanchiert und ausgedrückt), 75 g Brennnesseln (blanchiert und ausgedrückt), 1 Ei, 1 Eidotter, 3 EL glattes Mehl, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, 100 g Parmesan (fein gerieben), etwas griffiges Mehl zum Wälzen.

Für den Brennnesselspinat: 100 g Brennnesseln, Butter, ½ Zwiebel (fein geschnitten), Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Suppe oder Fond.

Ausserdem: 150 g Butter, 100 g Brennnesseln, 500 ml Pflanzenöl, Salz, Parmesanspäne

Zubereitung: Die Toastbrotwürfel in lauwarmer Milch einweichen. Zwiebel und Knoblauch in der Butter andünsten, Spinat und Brennnesseln zugeben. Mit Milch ablöschen, vom Herd ziehen und die Eier einrühren. In der Küchenmaschine fein mixen und über die Brotwürfel gießen. Parmesan und Mehl zugeben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen, etwa 30 Minuten stehen lassen. Zu 40 g schweren Knödeln formen, in etwas Mehl wälzen und in kochendem Salzwasser 10 Minuten garen.

Für den Brennnesselspinat Zwiebel in etwas Butter anschwitzen, Brennnesselblätter zugeben, mit Salz und Muskatnuss abschmecken und mit etwas Fond aufgießen.

Für die braune Butter die Butter in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Mit einem Saucenbesen am Topfboden ständig so lange rühren, bis die Molke hellbraun ist.

Die restlichen Brennnesselblätter vom Stengel zupfen und in kalten Wasser durchwaschen, danach trocken schleudern. Das Pflanzenöl auf 160 °C erhitzen und die Brennnesselblätter darin frittieren. Abtropfen und leicht salzen.

Brennnesselspinat auf Tellern anrichten, die gekochten Knödel daraufsetzen, mit brauner Butter übergießen und mit knusprigen Brennnesseln und Parmesanspänen bestreuen.

## **REZEPT EVELINE WILD**

### **Schokolade- Karamell-Tarte**

#### **Rezept von Eveline Wild**

#### **1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig**

Zutaten: Für die Oberskaramell-Basis: 150 g Zucker, 160 g Milch, 160 g Obers, 10 g Butter, Prise Salz.

Für den Mürbteig: 50 g Staubzucker (gesiebt), 100 g Butter, 150 g Mehl, Prise Salz, echter Vanillezucker, Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone.

Für die Kuchen-Masse: 150 g flüssige Butter (auf etwa 40 °C temperiert), 150 g flüssige dunkle Schokolade, 150 g Zucker, 4 Eier, 30 g glattes Mehl, Salz.

Für die Creme: 200 g Oberskaramell-Basis, 400 g Schlagobers, 4 Blätter Gelatine, 2 EL Orangenlikör (z.B. Cointreau).

Zum Dekorieren: Physalis, Passionsfrüchte.

Zubereitung: Für die Oberskaramell-Basis den Zucker zu Karamell schmelzen und mit Butter, Milch und Obers ablöschen. Salzen und kurz auf kleiner Hitze so lange weiterköcheln, bis sich alle Klümpchen aufgelöst haben. Beiseite stellen und zugedeckt völlig auskühlen lassen.

Für den Mürbteig Staubzucker und Butter mit Salz, Vanillezucker und Zitronenschale klumpenfrei verkneten und flott das Mehl einarbeiten. Den Teig sofort auf Tortenformgröße ausrollen bzw. einfach auseinander drücken. In einer Backform im Rohr bei ca. 170 °C in 5 bis 8 Minuten anbacken, ohne dass der Teig Farbe annimmt. Herausnehmen und die Kuchenmasse auffüllen.

Für die Kuchen-Masse alle angeführten Zutaten flott miteinander verrühren und auf den angebackenen Mürbteig schütten. Im Rohr bei etwa 170 °C Heißluft ca. 20 Minuten backen. Sollte sich dann die Mitte der Torte noch flüssig anfühlen, die Backzeit um einige Minuten verlängern. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen, dann die Creme aufdressieren.

Für die Creme die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, nach einigen Minuten gut ausdrücken und mit dem Likör auflösen. Unter die Karamellbasis rühren und das aufgeschlagene Obers unterheben. In einen Dressierbeutel mit einer großen Lochtüle umfüllen. Kurz anziehen lassen, dann die Creme auf die gebackene Schokoladen-Tarte spritzen. Mit einem angewärmten Parisienneausstecher Mulden in die Creme drücken und diese im Anschluss mit der restlichen Karamellmasse ausfüllen. Nur etwa 30 Minuten im Kühlschrank stocken lassen und dann möglichst frisch servieren. Mit Passionsfruchtmark und Physalis dekorieren.

Tipp: Durch den hohen Schokoladen- und Butteranteil sollte die Tarte nicht kühltschrankskalt, sondern möglichst frisch bei Raumtemperatur, serviert werden.

