

REZEPTE KOCHROULETTE

REZEPT PAUL IVIĆ



Steinpilz-Risotto-Bällchen

Rezept von Paul Ivić

1 Stunde/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: 250 g Risotto-Reis (Arborio), 300 g Steinpilze (geputzt und in Würfel geschnitten), 1 Schalotte, Butter, Olivenöl, 125 ml Weißwein, 700 ml Steinpilzfond* (oder Gemüsefond), 100 g Pecorino (für Risotto und Bällchen), Salz, Pfeffer, 1 Bio-Zitrone, 1 Eidotter, je 1 Bund Petersilie und Schnittlauch; Pankobrösel, Mehl, Eier zum Panieren, Fett zum Frittieren.

Für das Steinpilz Tatar: Butter, Olivenöl, 100 g Steinpilze, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Schnittlauch, Zitronensaft, 1 Schalotte, 6 Cornichons (kleine Gewürzgurken), 4 EL Mayonnaise, 2 EL Crème fraîche.

Außerdem: 4 Rispen Cocktailtomaten, 2 Knoblauchzehen, einige Zweige Kräuter (z.B. Majoran, Rosmarin, Minze), Butter, Olivenöl.

Zubereitung: Die Cocktailtomaten mit einem Messer jeweils ein wenig einschneiden und dann mit Knoblauch und Kräutern in einem Topf, bedeckt mit Olivenöl und etwas Butter, bei 140 °C ca. 20 Minuten konfieren.

Für das Risotto Schalotten und Steinpilzwürfel in Butter und Olivenöl anschwitzen, den Reis hinzugeben und andünsten. Mit Weißwein ablöschen und unter Rühren einkochen lassen. Sobald der Wein verdampft ist, mit Steinpilzfond aufgießen. Den Reis unter Rühren bissfest kochen. Zum Auskühlen auf ein Blech geben.

Ausgekühltes Risotto mit klein geschnittener Petersilie, Schnittlauch, etwas geriebener Zitronenschale, geriebenem Pecorino, etwas Pankomehl und einem Eidotter verrühren. Die Masse mit angefeuchteten Händen zu kleinen Kugeln formen. In Mehl, Ei und Pankobrösel panieren und in heißem Fett (ca. 160 °C) langsam goldbraun backen.

Für das Steinpilz-Tatar Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die grob geschnittenen Steinpilze darin anbraten. Fein gehackten Knoblauch zugeben, salzen und pfeffern. Hitze reduzieren, Thymian, Rosmarin und etwas Zitronensaft dazugeben und kurz mitbraten. Pilze vom Herz nehmen, klein schneiden und mit ebenfalls klein geschnittenen Gurkerln und Schalotten, sowie ein wenig Rosmarin und Schnittlauch und etwas Olivenöl vermengen. Einige kleinwürfelig geschnittene rohe Steinpilze untermengen. Anschließend mit etwas Mayonnaise, Crème fraîche verrühren.

Die Risotto-Bällchen mit dem Steinpilz-Tatar und den konfierten Cocktailtomatenrispen servieren.

*Für den Steinpilzfond Steinpilzabschnitte und evtl. nicht ganz so schöne Steinpilze in etwas Olivenöl anbraten. 2 Knoblauchzehen andrücken und 2 Zweige Rosmarin und Thymian hinzugeben. Mit 125 ml Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit 1,5 l Gemüsefond aufgießen und eine Stunde köcheln lassen. Abseihen.

REZEPT EVELINE WILD

Zwetschken-Marzipan-Streuselkuchen

Rezept von Eveline Wild

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten für ein handelsübliches Blech: 1–1,5 kg Zwetschken (entkernt und geschnitten).
Für den Germteig: ca. 150 g Milch (zimmerwarm), 25 g Germ, 400 g glattes Mehl, 70 g Zucker, 80 g Marzipanrohmasse, Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone, 8 g Salz, 1 Ei, 1 Eidotter, 40 g flüssige Butter; Mehl und Butter für das Blech.

Für die Marzipanstreusel: 40 g Marzipanrohmasse, 30 g Butter, 60 g glattes Mehl, 35 g Kristallzucker, Prise Salz, ½ Packung echter Vanillezucker, ½ TL Zimt.

Außerdem: geröstete Mandelblättchen, Staubzucker, Schlagobers.

Zubereitung: Die Germ in die zimmerwarme Milch bröseln und vollständig verrühren. Mit allen anderen angeführten Zutaten in etwa 10 Minuten zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen („schleifen“) und zugedeckt rasten lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt.

In der Zwischenzeit die Streusel zubereiten. Für die Streusel zuerst Marzipan mit Butter verkneten, dann rasch mit Mehl, Kristallzucker, Salz, Vanillezucker und Zimt zwischen den Fingern zu Streuseln verreiben. Die Zwetschken einschneiden, den Kern entfernen, aufklappen und jede Hälfte ein weiteres Mal einschneiden.

Wenn der Teig ausreichend aufgegangen ist, diesen ca. ½ cm dick auf die Größe des Backblechs ausrollen. Den Teig auf Backpapier oder das mit Butter geschmierte und bemehlte Blech legen (eventuell einen Backrahmen verwenden) und mit den Zwetschkenspalten dicht belegen. Die Streusel aufstreuen und bei ca. 180 °C Ober-Unterhitze 30 bis 40 Minuten backen.

Leicht abkühlen lassen, mit Zucker und Mandelblättchen bestreuen und nach Wunsch mit einem Klecks Schlagobers servieren.

