

REZEPTE KOCHROULETTE

REZEPT ANDREAS DÖLLERER



Pasta „Son Balart“

Rezept von Andreas Döllerer

1 Stunde/leicht

Zutaten für 4 Personen: 400 g Spaghetti, Olivenöl, Salz.

Für das Sugo: 1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 1 Chilischote, 3 Stangen Junglauch, 2 Karotten (geschält), Olivenöl, 400 g Pelati-Tomaten (Dose), 2 reife Ochsenerz-Tomaten, 35 g Sardellen, 250 g Salsiccia (falls erhältlich Sobrasada -mallorquinische Wurst), gehackte Petersilie, Basilikum, Meersalz, Pfeffer.

Außerdem: 1 Kugel Büffelmozzarella, 1 rote Zwiebel, 2 Ochsenerz-Tomaten, Balsamico.

Zubereitung: Für das Sugo Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Karotten fein reiben. Den Junglauch putzen, klein schneiden. Zwiebel, angedrückten Knoblauch, Karotten und Lauch gemeinsam in Olivenöl anschwitzen.

Die Pelati-Tomaten mixen und dazugeben. Die Salsiccia schälen, zerkleinern und zugeben. Die Sardellen fein schneiden und ebenfalls begeben. Die Ochsenerz-Tomaten grob schneiden und ebenfalls beifügen. Die Tomatensauce etwa 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Basilikumblätter und grob gehackte Petersilie beifügen und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit klein geschnittenem Chili abschmecken.

Für den Salat die rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, die Tomaten schneiden und mit den Zwiebeln vermengen. Mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer marinieren. Mit Basilikum bestreut anrichten.

Die Spaghetti in gut gesalzenem Wasser bissfest kochen und unter die Sauce mischen. 1 Minuten ziehen lassen, danach anrichten. Mit grob gerissenem Büffelmozzarella und Basilikum bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

REZEPT EVELINE WILD

Polentaauflauf mit Baiserhaube

Rezept von Eveline Wild

1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 1 haushaltsübliches Backblech (5 cm tief): 880 g Milch, 90 g Butter, 8 g echter Vanillezucker, Prise Salz, geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, 200 g Polentagrieß, 130 g Eidotter (7-8 Stück), 200 g Eiklar, 100 g Zucker.

Für das Baiser: 200 g Zucker, 75 g Wasser, 110 g Eiweiß (von ca. 4 großen Eiern)

Außerdem: Butter zum Einfetten des Blechs, Brösel zum Ausstreuen des Blechs; frische Ribisel, frische Melisse oder Verbene, Rosmarinblüten.

Zubereitung: Milch mit der Butter, Vanillezucker und Zitruschale aufkochen. Den Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Die Hitze reduzieren und immer wieder umrühren. Nach 15 bis 20 Minuten Kochzeit die eingedickte Masse zudecken und etwa 1 Stunde auskühlen lassen.

Die Eidotter schaumig schlagen. Eiklar und Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Beide Massen unter die Grießmasse heben. In das mit Butter und Brösel vorbereitete Blech bzw. in Backformen füllen und bei ca. 180 °C Ober- und Unterhitze 20 bis 30 Minuten backen.

Während der Backzeit das Baiser herstellen. Dafür entweder alles zusammen sehr heiß über Wasserdampf schlagen und anschließend kalt schlagen. Oder das Wasser mit dem Zucker auf 120 °C aufkochen, dann zum Eiweiß schütten und kalt schlagen (dauert ca. 10 Minuten).

Das Baiser unmittelbar nach dem Backen auf den Auflauf dressieren, nach Wunsch mit einem Bunsenbrenner abflämmen*, mit Ribiseln und Kräutern ausgarnieren und sofort servieren.

*Alternativ dazu kann man das Baiser auch bei 210 °C im Rohr überbacken.

