

REZEPTE KOCHROULETTE FOLGE 26



REZEPT PAUL IVIC

Paradeiserravioli mit Kohlrabi

50 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen: Für den Ravioli-Teig: 250 g doppelgriffiges Mehl, 4 Eidotter, 1 Ei, 3 EL Tomatenmark, 1 EL Olivenöl, Meersalz.

Für die Fülle: 200 g milder Ziegenfrischkäse, 1 Schalotte, 1 TL frischer Thymian, 20 g getrocknete Tomaten, 10 g Weißbrotwürfel (die Hälfte davon knusprig frittiert), gerösteter und gemahlener Assam-Langpfeffer, 1 Tomate, 1 TL Meersalz, Olivenöl.

Außerdem: 1 Kohlrabi mit Grün, Butter, Meersalz.

Zubereitung: Für den Teig die Eier mit einer Prise Meersalz und dem Tomatenmark verrühren. Die Masse in das Mehl einarbeiten und 30 Minuten rasten lassen.

Für die Fülle die geschälte Schalotte in feine Streifen schneiden und in etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze farblos anschwitzen. Thymian und Langpfeffer hinzufügen, vom Herd nehmen.

Den Ziegenkäse in einer Schüssel cremig verrühren, in Folge auch die Schalotten, klein geschnittenes Kohlrabigrün und Weißbrot hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomate vierteln, Kerne, Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenstücke und die getrockneten Ofentomaten in 5 mm-Würfel schneiden, vorsichtig unter die Käsemasse mengen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine in dünne Bahnen rollen. Auf einer Hälfte mit Häufchen von der Fülle belegen. Rundherum mit Wasser bepinseln und die andere Teighälfte darüberklappen. Fest andrücken und halbrund ausstechen. Die Ränder krendeln und die Ravioli in Salzwasser kochen.

Vom Kohlrabi den unteren Strunkteil großzügig wegschneiden. Kohlrabi schälen. Den Kohlrabi in hauchdünne Streifen schneiden. In einem Topf bei geringer Hitze die Butter erwärmen und den Kohlrabi hinzugeben. Mit Meersalz würzen und abgedeckt im eigenen Saft weich dünsten. Sobald der Kohlrabi weich gedünstet ist, mit kalter Butter montieren und servieren.

Die Ravioli mit dem Kohlrabigemüse anrichten.

REZEPT EVELINE WILD

Pariser Creme-Torte

Rezept von Eveline Wild

1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten für eine hohe Torte mit 20-22 cm Durchmesser: Für die Schokoladeböden (am besten schon am Vortag zubereiten): 160 g weiche Butter, 160 g dunkle Schokolade (flüssig, ca. 40 °C), 80 g Staubzucker, 8 Eidotter, 8 Eiweiß, 160 g Kristallzucker, Salz, 135 g glattes Mehl, 25 g Kakaopulver.

Für die Pariser Creme (am besten schon am Vortag zubereiten): 360 g Schlagobers, 75 g Staubzucker, 110 g Butter, 330 g dunkle Schokolade (fein gehackt, etwa 60 % Kakaoanteil).

Für die Glasur-Ganache: 50 g Wasser, 100 g Milch, 60 g Schlagobers, 10 g Zucker, 50 g Honig, 300 g dunkle Schokolade.

Außerdem: frische Ribiseln, evt. Goldflocken, Orangen- oder Ribiselgelee.

Zubereitung: Für die Schokoladeböden Butter, flüssige Schokolade, Staubzucker und Eidotter schaumig schlagen. Eiweiß mit Zucker und Salz zu cremigem Schnee schlagen. Beide Teile vermischen und zum Schluss die Mehl-Kakao-Mischung unterheben. Am Besten in 2 eingeschlagene Tortenreifen füllen und im Rohr bei etwa 165 °C Heißluft 35 bis 45 Minuten backen. Auskühlen lassen und jeweils einmal durchschneiden.

Für die Creme Schokolade schmelzen. Obers mit Zucker verrühren, mit der Schokolade vermengen und gut durchrühren. Die zimmerwarme Butter aufschlagen und nach und nach mit der Schokocreme aufschlagen.

Wenn die Creme schaumig genug aufgeschlagen ist, mit dem Füllen der Tortenböden beginnen. Dafür die Böden dünn mit Ribiselgelee einstreichen und dann mit der Pariser Creme füllen und einstreichen. Etwas von der Creme in einen Spritzsack füllen und den Rand der Torte dicht mit Rosetten dekorieren. Abermals durchkühlen lassen.

Für die Glasur-Ganache Wasser, Milch, Schlagobers, Zucker und Honig aufkochen, beiseite ziehen und kurz warten. Nach einigen Minuten die gehackte Schokolade begeben und so lange rühren, bis eine glänzende Emulsion entsteht. Die Glasur in die Mitte der Torte gießen und abermals kühlen.

Die Serviertemperatur sollte keinesfalls kühl-schrankkalt sein. Unbedingt bei Raumtemperatur genießen.

Mit frischen Ribiseln und Goldflocken dekorieren.