

REZEPT „Silvia kocht“

- Sendedatum: 09.04.2024
- Folgennummer: 548
- Namen der KöchInnen: Johann Lafer
- Auflistung der Gerichte:

<u>Name des Gerichts</u>	<u>Zubereitung</u>
<p>„Gefüllter Paprika trifft auf maltesische Küche“</p> <p><u>Zutaten</u> (6 Personen)</p> <p>Für die gefüllten Paprika</p> <ul style="list-style-type: none">• 500 g Faschiertes (Rind, Schwein oder gemischt)• 400 g Reis• 6 große Paprika (rot, grün, orange oder gelb)• 2 EL Olivenöl zum Anbraten• 500 g Tomatensauce• Salz• Pfeffer• Cayennepfeffer• ½ TL Currypulver• 1 Ei• 200 g geriebener Käse (Cheddar oder Edamer)• 4 EL Olivenöl zum Bepinseln• 250 ml Gemüsefond <p>Für die Sauce</p> <ul style="list-style-type: none">• 500 ml Tomatensaft• 6 große Tomaten• 200 g gehackte Oliven• 200 ml Gemüsefond• Salz• Pfeffer• Cayennepfeffer <p>Für die Garnitur</p> <ul style="list-style-type: none">• Olivenöl• Basilikumblätter	<p>1. Für die gefüllten Paprika zuerst das Faschierte in etwas Olivenöl in einer heißen Pfanne anbraten, es sollte locker sein. Sobald das Fleisch schön braun gebraten ist, die Tomatensauce hinzufügen und zirka 20 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Anschließend den ungekochten Reis untermischen, umrühren und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Currypulver würzen.</p> <p>2. Nun das Ei in einer Schüssel verquirlen und unter die Fleisch-Reis-Mischung rühren. Den geriebenen Käse und den Gemüsefond einrühren, alles einmal aufkochen lassen und ohne Deckel bei milder Hitze für etwa 20 Minuten köcheln lassen.</p> <p>3. In der Zwischenzeit den Kopf der Paprika abschneiden und beiseitelegen. Das Kerngehäuse entfernen und unten ganz leicht den Boden wegschneiden, sodass die Paprika gut in der Form stehen. Die Paprika innen und außen mit Olivenöl einpinseln und eine feuerfeste Form ebenfalls mit Olivenöl auspinseln. Die Paprika mit der Masse füllen und den Kopf wie einen Deckel wieder aufsetzen.</p> <p>4. Für die Sauce die Tomaten häuten, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden – den Saft in einer Schüssel auffangen. Die Oliven in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in etwas Olivenöl erhitzen, die Tomaten und die Oliven hinzufügen und leicht anbraten. Dann mit dem Tomatensaft und dem aufgefangenen Saft sowie dem Gemüsefond ablöschen, die Sauce in eine feuerfeste Form geben, die gefüllten Paprika daraufsetzen und im vorgeheizten Rohr</p>

bei 180° C Umluft (oder 200° C Ober-Unterhitze) zirka 20 Minuten garen.

5. Zum Schluss die Form aus dem Rohr nehmen, etwas Sauce in einen tiefen Teller geben, je einen gefüllten Paprika daraufsetzen und mit ein paar Tropfen Olivenöl und frischen Basilikumblättern garnieren.

Name des Gerichts

„Pastizzi“ – gefüllte maltesische Teigtaschen

Zutaten

(4 Personen)

Für die Pastizzi

- 300 g frische Erbsen (oder TK)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL gehackte Minze
- 50 g geriebener Pecorino
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Olivenöl zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 Eidotter zum Bestreichen
- 2 Pkg. Blätterteig

Zubereitung

- 1.** Für die Fülle der Pastizzi zuerst die frischen Erbsen ganz kurz in einem Topf in kochendem Wasser blanchieren und danach in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. (TK-Erbsen nur auftauen lassen).
- 2.** Dann etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die in feine Würfel geschnittenen Zwiebeln darin weichdünsten, bis sie eine goldene Farbe haben. Dann den feingehackten Knoblauch hinzufügen, mit dem Tomatenmark tomatisieren und danach die Erbsen begeben. Etwas Wasser zum Garen der Erbsen hinzufügen – sie sollten gut gegart sein und aufplatzen – und alles mit einer Gabel zerdrücken.
- 3.** Nun die gehackte Minze und den geriebenen Pecorino unter die Erbsen-Masse heben und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die fertige Fülle nun in eine Schüssel füllen und kaltstellen.
- 4.** Anschließend das Papier der beiden gekauften Blätterteige entfernen und die Teigbahnen direkt aufeinanderlegen. Dann sehr straff zu einer Rolle einrollen und die Blätterteig-Rolle in 5 cm dicke Stücke schneiden. Jedes Stück mit der Hand flach drücken, je einen Löffel der Erbsenmasse mittig darauf geben und zu einem Halbmond formen. Die Teigenden mit den Fingern gleichmäßig zusammendrücken.
- 5.** Die Pastizzi auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit dem Eidotter bestreichen. Danach im vorgeheizten Rohr bei 180° C (oder 200° C Ober-Unterhitze) etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.
- 6.** Zum Schluss das Blech aus dem Rohr nehmen und die knusprigen maltesischen Teigtaschen genießen.