Rick Steins Tiramisu

Aus Rick Stein – Von Venedig nach Istanbul: Venedig

Auf den entscheidenden Unterschied kommt es an: den italienischen Klassiker im Cocktailglas servieren.

Zubereitungszeit : über Nacht

Kochzeit: 10 – 30 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Biscuitteig

- 3 Eier, jeweils Eigelb und Eiweiss getrennt
- 75 g Zucker
- 75 g Weissmehl
- ½ TL Backpulver

Für die Mascarponecrème

- 6 Eier, jeweils Eigelb und Eiweiss getrennt
- 6 TL Puderzucker
- 600 g Mascarpone, bei Raumtemperatur
- 1 TL Vanilleextrakt, z.B. aus Vanilleschoten

Zum Schluss

- 325 ml starker Espresso, bei Raumtemperatur
- 3 TL Marsala, Madeira oder süsser Sherry
- 75 g dunkle Schokolade, geraffelt

Zubereitung

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Flache Backform (ca. 18x25cm) einfetten.
2. Für den Biscuitteig 3 Eiweiss in einer Schüssel steif schlagen und zur Seite stellen. In einer anderen Schüssel 3 Eigelb und Zucker mit einem elektrischen Mixer rühren, bis die Masse hell und cremig ist. Etwas vom geschlagenen Eiweiss dazugeben, um die Masse aufzulockern. Dann einen Drittel vom Mehl und einen Drittel vom Eiweiss unterrühren.
3. Wiederholen, bis alles Mehl und Eiweiss aufgebraucht ist. Vorsichtig verrühren, um möglichst viel Luft im geschlagenen Eiweiss zu behalten. Die Masse in flache Backform verteilen und für 25 Minuten backen, bis sie aufgeht und goldbraun ist. Dann aus der Backform nehmen und auskühlen lassen.
4. Für die Mascarponecrème 6 Eiweiss in einer Schüssel steif schlagen und zur Seite stellen. In einer anderen Schüssel 6 Eigelb und Puderzucker cremig schlagen. Mascarpone und Vanilleextrakt dazugeben und wieder cremig schlagen. Die Masse erst mit etwas geschlagenem Eiweiss auflockern, dann das restliche Eiweiss unterrühren und die Masse dabei möglichst luftig lassen.
5. Jeweils etwas Mascarponecrème in 8 Cocktail- oder Weingläser verteilen.
6. Den Biscuit in 16 Stücke schneiden, die in die Gläser passen. Espresso mit Marsala mischen, 8 Stücke vom Biscuit darin tränken und in jedes Glas geben. Wieder mit Mascarponecrème bedecken, dann eine zweite Lage getränkten Biscuit darüberlegen. Zum Schluss restliche Mascarponecrème darüberverteilen, glattstreichen und mit Frischhaltefolie abdecken.
7. Mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen. Vor dem Servieren geraffelte Schokolade darüberstreuen.

Venezianisches Risotto mit Meeresfrüchten

Aus Rick Stein – Von Venedig nach Istanbul: Venedig

Mit der byzantinischen Gewürzmischung verleiht Rick Stein dem Risotto seinen venezianischen Geschmack.

Zubereitungszeit: 30 Minuten – 1 Stunde

Kochzeit: 1 – 2 Stunden

Für 4 Personen

Zutaten

Für die byzantinische Gewürzmischung

- 1 Scheibe Muskatnuss
- Prise Koriandersamen
- 4 Gewürznelken
- 1 cm Zimtstange
- Prise Ingwer, gemahlen
- 1 grüne Kardamomschote, nur die Samen davon
- ⅛ TL Kurkuma

- ⅛ TL Chilipulver

Für die Fischbouillon

- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Fenchelknolle, in Scheiben geschnitten
- 100 g Sellerie, in Scheiben geschnitten
- 100 g Karotten, längs geschnitten
- 25 g junge Champions, gewaschen und in Scheiben geschnitten
- 1 Zweig Thymian
- 1 kg Fischknochen (z.B. Plattfisch wie Seezunge, Glattbutt, Goldbutt) oder Fischfilets

Für die Crevettenbouillon

- 2 TL Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 250 g Crevettenköpfe und -schalen
- 1 TL Tomatenpurée
- ½ TL Salz

Für den Risotto

- 4 TL Olivenöl
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 1 Zehe Knoblauch, zerpresst
- 350 g Risottoreis (z.B. Carnaroli)
- ¼ TL byzantinische Gewürzmischung
- 125 ml trockener Weisswein
- 1 ½ Liter Fischbouillon, heiss
- 8 Miesmuscheln, gründlich gewaschen und entbartet
- 150 ml Crevettenbouillon
- 2 Filets Rotbarsch, diagonal in Streifen geschnitten
- 1 Tintenfisch, Körper in Ringe geschnitten, plus Tentakel
- 100 g kleine Shrimps
- Etwas Butter
- 100 g weisses Crevettenfleisch
- Etwas Petersilie, gehackt
- Prise Salz
- Prise frischer schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Gewürzmischung einfach alle Zutaten vermengen und mit einem Mörser zerkleinern. In luftdichtem Tupperware aufbewahren.
2. Für die Fischbouillon alle Zutaten ausser die Fischknochen in einen grossen Kochtopf geben. 2 ¼ Liter Wasser dazugeben und zum Kochen bringen. Dann Hitze reduzieren und für 20 Minuten leicht köcheln lassen. Fischknochen (oder Fischfilets) dazugeben und wieder zum Kochen bringen. Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Für weitere 20 Minuten kochen lassen. Durch Sieb in einen sauberen Kochtopf filtern, noch etwas weiter köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit auf etwa 1 ¼ Liter reduziert. Warm halten.

3. Für die Crevettenbouillon Olivenöl in grossem Kochtopf bei mittlerer Hitze erhitzen. Knoblauch und Crevettenköpfe und -schalen dazugeben. Kurz anbraten für ein paar Minuten, dann Tomatenpurée, Salz und 300 ml Wasser dazugeben. Für 10 Minuten kochen, dann durch ein Sieb geben, dabei die Schalen richtig gut ausdrücken, um möglichst viel vom Geschmack zu behalten. Schalen wegwerfen, Bouillon zur Seite stellen und warm halten.
4. Für den Risotto 3 TL Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer grossen Pfanne erhitzen. Schalloten und Knoblauch anbraten, bis sie weich sind. Reis hinzugeben und für 2 Minuten braten, bis er glasig ist. Dann byzantinische Gewürzmischung unter den Reis rühren.
5. Weisswein dazugeben, zum Kochen bringen und verdampfen lassen. Dann eine Kelle voll heisser Fischbouillon hinzufügen.
6. Wenn die Flüssigkeit verschwindet, vorzu Fischbouillon nachschöpfen, bis nur noch ein paar Kellen Bouillon übrig sind. Das dauert etwa 16 – 18 Minuten. Dann die Miesmuscheln und die Crevettenbouillon dazugeben.
7. Die restlichen TL Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und den Rotbarsch, den Tintenfisch und die Shrimps für 2 – 3 Minuten scharf anbraten.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Meeresfrüchte zusammen mit der restlichen Fischbouillon in den Risotto geben. Für 1 – 2 Minuten kochen lassen, bis sich die Flüssigkeit aufgelöst hat.
9. Butter, Crevettenfleisch und Petersilie darunterziehen und servieren.