

REZEPT VON SANDY
Sendung vom 13.04.2024

Büffelmozzarella mit grillierten Auberginen

* * *

Kotelett mit Butternudeln und Gemüse

* * *

Zitronenschnecken

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: BÜFFELMOZZARELLA MIT GRILLIERTEN AUBERGINEN

1 Aubergine
2 Büffelmozzarella
Etwas Öl
Salz, Pfeffer

Auberginen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Aufeinander stapeln und dazwischen salzen. In einer Grillpfanne grillieren, bis sie gar sind.

Büffelmozzarella ebenfalls in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Öl und Pfeffer würzen.

Abwechslungsweise Aubergine und Mozzarella aufeinanderstapeln, servieren.



HAUPTGANG: KOTELETT MIT BUTTERNUEDELN UND GEMÜSE

Kotelett

Ein paar Stunden vor der Zubereitung marinieren und kühl stellen.

Eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. In einer Bratpfanne Butter schmelzen. Das Kotelett 2 Minuten auf der einen Seite, 1 Minute auf der anderen Seite scharf anbraten. Hitze zurückschalten und auf mittlerer Stufe weiter braten, bis das Fleischthermometer 60° C anzeigt. In Alufolie einpacken und etwas ziehen lassen.

Butternudeln

300 g Mehl

150 g Hartweizengriess

4 Eier

Salz

Alles mischen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig mehrfach durch die Nudelmaschine drehen, bis er ca. 1 mm dünn ist. Die Teigplatte durch den Tagliatelle-Aufsatz der Nudelmaschine drehen. Die Tagliatelle auf einem Pastaständer bis zur Weiterverarbeitung zwischenlagern.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Tagliatelle dazu geben und ca. 3-4 Minuten kochen, servieren.

Gemüse

1 Broccoli

1 Fenchel

3 verschiedene Rübli

1 Kohlrabi

Trauben

Das Gemüse rüsten und für 30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 160° C garen.



DESSERT: ZITRONENSCHNECKEN

Teig

250 g Mehl
1 TL Salz
2 EL Zucker
1 Zitrone
10 g Hefe
35 g Butter
1½ dl Milch
Blaubeeren

Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Von der Zitrone die Schale dazureiben. Hefe zerbröckeln, darunter mischen. Butter in Stücke schneiden, mit der Milch begeben, mischen und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1½ Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

Füllung

125 g Butter, weich
2 Zitronen
125 g Zucker
50 g Mehl
100 g Frischkäse
50 g Puderzucker

Butter in einer Schüssel verrühren, von den Zitronen die Schale dazureiben, 1½ EL Saft auspressen, davon 1 TL Saft begeben. Restlichen Saft beiseitestellen. Zucker und Mehl unter die Butter rühren.

Teig zu einem Rechteck von ca. 30 × 40 cm auswallen. Füllung darauf verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Teig von der Längsseite her aufrollen, mit einem Brotmesser ohne Druck in 9 gleichgrosse Stücke schneiden. Schnecken mit wenig Abstand in die vorbereitete Form setzen. In die Mitte je eine Blaubeere drapieren. Nochmals ca. 15 Minuten aufgehen lassen. Ofen auf 160° C vorheizen.

Backen: ca. 15 Minuten in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Formenrand entfernen. Frischkäse mit Puderzucker verrühren und Zitronensaft dazugeben, auf den Zitronenschnecken verteilen, auf einem Gitter auskühlen.