

120. Kochsession vom 30. September 2004

JAMIE OLIVER

Vorspeise

Warmer Kürbissalat mit
Parmaschinken und Pecorino

*

Pasta

Ravioli mit Ricotta- Minze- Füllung

*

Hauptgericht

Gebratenes Rehfilet mit Blaubeer-
Rotwein- Sauce

*

Desserts

Haselnuß- Ricotta- Torte

Warmer Kürbissalat mit Parmaschinken und Pecorino

Zutaten für 10 Personen:

2 mittel große	Butternusskürbise
	Olivenöl
2 kleine	Chilischote rot getrocknet
2 gehäufte TL	Koriandersamen
	Meersalz
	schwarzen Pfeffer aus der Mühle
30 Scheiben	Parmaschinken
10 Handvoll	Rucola
12 EL	bestes Olivenöl
8 EL	Balsamico - Essig
1 Stück	milder Pecorino

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den Kürbis längs halbieren, beide Hälften nochmals halbieren. Die Endstücke abschneiden und die Kerne entfernen. Die Stücke mit Olivenöl einreiben und in einen Bräter legen. Chilischoten, Koriandersamen, 2 gestrichene TL Salz und 2 gestrichene TL Pfeffer im Mörser zerstoßen. Den Kürbis mit der Gewürzmischung bestreuen und ½ Stunde im Ofen backen, bis er weich und goldgelb gebräunt ist. Etwas abkühlen lassen.

10 Teller mit dem Schinken auslegen, (nicht zu ordentlich, unregelmäßig) Den warmen Kürbis in Stücke **reisen** und auf die Teller verteilen, den Rucola darüber geben. Das ganze mit Olivenöl und Balsamico - Essig beträufeln und mit wenig Salz und Pfeffer bestreuen. Zuletzt mit Pecorino - Spänen (Gemüseschäler verwenden) garnieren.

Ravioli mit Ricotta- Minze- Füllung

Zutaten für 10 Personen:

800g	Mehl
8 Stk.	Eier
700g	Ricotta
2 große	Zitronen
1 Stk.	Muskatnuß gerieben
2 Handvoll	Minzeblätter in feine Streifen geschnitten
4 Handvoll	geriebener Parmesan
	Mehrsalz
	Pfeffer aus der Mühle
6 gehäufte EL	Butter

Die Eier, in einer Mulde im Mehl, hineinschlagen und mit einer Gabel verrühren. Das Mehl einrühren bis ein klebriger, dickflüssiger Teig entsteht. Die Hände einmehlen und den Teig kräftig kneten bis er glatt, glänzend und elastisch ist. Den Teig in Klarsichtfolie einpacken und ½ Stunde stehen lassen.

Ricotta, die abgeriebene Schalen der Zitronen, die Minzeblätter, Muskatnuß und den Parmesan mischen. (etwas Minzeblätter und Parmesan zurückhalten zum anrichten) Behutsam mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft geschmeidig rühren.

Den Teig mit der Nudelmaschine ausrollen, bis er die Dicke eines Bierdeckels hat. Den ausgerollten Teig, in der Größe des Raviolibrettes, zuschneiden und darauf legen. Mit einem Kaffeelöffel Mulden in den Teig drücken und danach mit Wasser bestreichen. Ein TL Füllung in die Mulden geben und mit einem zweiten ausgerolltem Teig zudecken. Mit dem Wahlholz die Ravioli ausstechen.

Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben und ca. 3-4 Minuten kochen. In einer Pfanne die Butter zerlassen, den Saft von einer Zitrone und einige EL Kochwasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Ravioli kurz darin schwenken. Die Ravioli auf die Teller geben und mit Parmesan und Minzestreifen bestreuen, schnell servieren.

Gebratenes Rehfilet mit Blaubeer- Rotwein- Sauce

Zutaten für 10 Personen:

2,5 Handvoll	frischer Thymian, die Blätter abgezupft
13 Stk.	getrocknete Wacholderbeeren
	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle
	bestes Olivenöl
2000g	Rehrückenfilet gehäutet
10 Stk.	Schalotten in feine Scheiben geschnitten
2 Stk.	Knoblauchzehen in feine Scheiben geschnitten
2.5 Glas	kräftigen Rotwein
500g	frische Blaubeeren
5 große EL	Butter
1500g	Brokkoli

Den Brokkoli rüsten und zuschneiden. In Bouillon 7-10 Minuten gar kochen, so das er aber noch biß hat.

Den Thymian, (einige Thymianzweige zum anrichten beiseite legen) die Wacholderbeeren mit 2,5 kräftigen Priesen Salz und Pfeffer im Mörser zerreiben. Die Mischung mit 7 kräftigen Schuß Olivenöl zu einen Brei verrühren. Das Fleisch mit Küchenpapier trockentupfen und mit dem würzigen Öl einreiben. In einer heißen Pfanne rasch braten und dabei in Minutenabständen runddrehen, so daß es gleichmäßig gart und bräunt. Nach ca. 6 Minuten das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller 4 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen 2,5 kräftige Schuß Olivenöl in eine Pfanne gießen. Die Schalotten und den Knoblauch auf kleiner Stufe etwa 3 Minuten darin weich und glasig schwitzen. Die Temperatur hochschalten, den Wein dazugießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Temperatur reduzieren und die Blaubeeren (einige Blaubeeren zum anrichten beiseite legen) dazugeben und noch 4 Minuten leise köcheln lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Butter hineingeben und durch kräftiges schwenken verteilen, bis eine glänzende Sauce entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Filet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem gedämpften Brokkoli anrichten, in der Mitte des Teller Platz frei lassen. Den aus dem Fleisch austretenden Saft in die Sauce rühren. Die Sauce mit den Schalotten in den freien Platz in der Mitte des Tellers anrichten, mit den Thymianzweigen und den restlichen Blaubeeren schmücken.

Haselnuß- Ricotta- Torte

Zutaten für 10 Personen:

115 g	Butter raumtemperiert
125 g	ganze Haselnüsse
125 g	Zucker
4 Stk. große	Bio- Eier getrennt
1 Stk.	Orange (die Schale abgerieben)
30 g	Weizen Mehl
125 g	Ricotta
2 EL	Mohnsamen
1 Pries	Salz
3 gehäufte EL	Aprikosenkonfitüre
50 g	Bitterkuvertüre fein gerieben (70 % Kakaoanteil)
2 Becher	Crème fraîche

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Eine ca. 28 cm große Springform mit Butter einfetten und den Boden mit Pergament- oder Backpapier belegen, in den Kühlschrank stellen.

Die Haselnüsse auf ein Backblech streuen und etwa 5 Minuten goldbraun rösten. Abkühlen lassen und in einem Küchentuch, mit dem Wahlholz, fein zerreiben.

Die Butter mit dem Zucker verrühren, bis sie hell und cremig ist. Die Eigelb und anschließend die Orangenschale einrühren. Das Mehl darüber sieben und mit dem Ricotta, den Nüssen und den Mohnsamen unterziehen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem festen Schnee schlagen und vorsichtig, in kleinen Portionen, unter die Haselnussmasse ziehen. In die vorbereitete Form füllen und für 25-30 Minuten, in den vorgeheizten Ofen, schieben. Der Kuchen soll oben leicht gebräunt und richtig gar sein. Zur Kontrolle mit einem Zahnstocher in den Kuchen stechen, wenn der Zahnstocher sauber bleibt, ist der Kuchen fertig. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Die Konfitüre in einer kleinen Pfanne mit 4 EL Wasser, unter Rühren, langsam erhitzen, bis die Konfitüre kocht. Den kalten Kuchen auf der Oberseite einpinseln. Sobald die Konfitüre abgekühlt ist, mit der Schokolade bestreuen. Mit etwas Crème fraîche servieren.