

**Gourmet 12**

Kochabend vom 1. Februar 2016



# Februarschmaus

**Forellenravioli mit Orangen**

Seite 1

**Schweinsbraten mit Wintergemüse**

Seite 2

**Marroni-Träumli**

Seite 3

von  
Roger Kumpli  
Daniel Sonderegger

## Forellenravioli mit Orangen

---

Rezept für 4 Personen:

Rezept von Betty Bossi

- 200 g Ricotta**
- 100 g geräucherte Forellenfilets**, zerzupft
- 1 Knoblauchzehe**, gepresst
- 2 Bio-Orangen**, ½ abgeriebene Schale, Orangen filetieren
- 1 EL Thymianblättchen**
- ¾ TL Salz**
- wenig Pfeffer**
- 4 Rollen Pastateig**
- 1 Ei** verklopft
- Salzwasser**, sieden
- 50 g Butter**
- 2 EL Thymianblättchen**

Zubereitung:

- 1.**  
Ricotta und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mit einer Gabel mischen. Die Teige entrollen, längs halbieren. Je 7 Portionen Füllung in baumnussgrossen Häufchen mit gleichmässigem Abstand auf die untere Hälfte der Teigstreifen geben. Freie Teighälfte mit wenig Ei bestreichen, über die Füllung legen, Kanten gut andrücken. Ravioli mit einem gezackten Ausstecher (ca. 7 cm Ø) ausstechen.
- 2.**  
Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
- 3.**  
Ravioli portionenweise im knapp siedenden Salzwasser ca. 5 Min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, warm stellen.
- 4.**  
Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Thymian beigen, warm werden lassen, bis die Butter schäumt, nussig riecht und er Thymian knusprig ist. Beiseite gestellte Orangenfilets beigegeben. Ravioli auf den vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Orangen-Thymian-Butter garnieren.



## Schweinsbraten mit Wintergemüse

---

Rezept für 4 Personen:

Rezept von Betty Bossi

- 1.2 kg Schweinshals**
- 4 Zweiglein Rosmarin**
- 2 Knoblauchzehe, halbiert**
- 2 EL Olivenöl**
- 1 EL Akazienhonig**
- 1 TL Rosmarin fein geschnitten**
- 1 ½ TL Salz**
- wenig Pfeffer**
  
- 1 EL Olivenöl**
- 1 dl weisser Portwein**
- 2 dl Kalbsfond oder Fleischbouillon**

- 500 g fest kochende Kartoffeln, in ca. 2 cm grossen Würfeln**
- 300 g rohe Randen, in Schnitzen**
- 200 g Sellerie, in ca. 2 cm grossen Würfeln**
- 1 EL Olivenöl**
- ½ TL Salz**

Zubereitung:

**1.**

Fleisch mit einem spitzen Messer 8-mal einstechen. Rosmarin und Knoblauch in die Einstiche stecken. Öl und alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren, Fleisch damit bestreichen.

**2.**

**Braten:** Öl im Bratgeschirr in der unteren Hälfte der auf 220 Grad vorgeheizten Ofens heiss werden lassen. Fleisch in die Form legen, ca. 10 Min. anbraten. Hitze auf 180 Grad reduzieren. Portwein und Fond neben den Braten giessen, ca. 20 Min. weiterbraten, dabei einmal mit Bratflüssigkeit übergiessen.

**3.**

Kartoffeln und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen, neben dem Braten verteilen, ca. 1 Std. fertig braten. Braten dabei 3-mal mit Bratflüssigkeit übergiessen. Herausnehmen, Braten zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Gemüse auf eine Platte geben, warm stellen. Bratflüssigkeit in eine kleine Pfanne giessen, ca. 10 Min. einkochen. Braten quer zu Fasern tranchieren, auf dem Gemüse anrichten, Sauce dazu servieren.



## Marroni-Träumli

---

Rezept für 4 Personen (4 Gläser von je ca. 2 dl):

Rezept von Betty Bossi

- 30 g Meringue-Schalen**, zerbröckeln
- 280 g tiefgekühltes Marroni-Püree**, aufgetaut
- 3 EL Kirch**, oder Orangensaft
- 1 Bio-Orange**, wenig abgeriebene Schale, beiseite gestellt und 2 EL Saft
  
- 120 g Mascarpone**
- ½ EL Puderzucker**
- 1 EL Milch**
- 50 g gebrannte Mandeln**, grob gehackt

Zubereitung:

**1.**

Meringues in die Gläser verteilen. Marroni-Püree mit dem Kirch verrühren, in einem Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben, auf die Meringues spritzen. Orangensaft darüber träufeln.

**2.**

Mascarpone, Puderzucker, Milch und beiseite gestellte Orangenschale gut verrühren. Mascarponecreme auf dem Marroni-Püree verteilen, mit den Mandeln verzieren.

Zubereitung für die gebrannten Mandeln:

- 0.5 dl Wasser**
- 1 TL Vanillezucker**
- 100 g Zucker**
- 100 g Mandeln**, ganz und ungeschält

Wasser und Zucker in einer weiten Pfanne aufkochen. Mandeln beigegeben. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis der Zucker trocken und pudrig wird. Weiterrühren. Zuerst beginnt der Zucker zu schmelzen und legt sich weisslich um die Mandeln. Weiterrühren, bis die Mandeln hellbraun geworden sind. Flach auf einem Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

