



Brasilikum



Gourmet 12

Kochen vom 02. Juni 2014

Salvatore Scianna
Urs Schmied

Vorspeise

Ravioli mit Lachsfüllung an Basilikum Sauce

Zutaten:

4 Personen (als Hauptgericht)

8 Personen als Vorspeise

500 g Pasta Teig

400 g Lachs

300 g Ricotta

2 Zitrone (nur abgeriebene Schale)

2 EL Zwiebeln, fein gehackt

2 TL Butter

1 dl Gemüsebrühe

2 dl Rahm

1 Bund Basilikum, fein geschnitten

Salz, Pfeffer, Dill



Den Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und kurz anbraten. In einer Schüssel Ricotta, Zitronenschale und den mit einer Gabel zerdrückten Lachs mischen. Mit Dill, Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte des Pastateigs auslegen. Die Füllung mit Teelöffeln Haselnussgrös formen und auf den Teig verteilen. Die Zwischenräume mit Wasser bestreichen und das zweite Teigplatte darüber legen und andrücken.

Mit einem Teigrad die Ravioli ausschneiden und auf ein Holzbrett oder mit Mehl bestreute Platte legen.

Sauce:

In einer Kasserolle den Butter schmelzen und die Zwiebeln und Zitronenschalen kurz dämpfen. Mit der Gemüsebrühe und dem Rahm ablöschen. Mit Pfeffer etwas würzen und leicht köcheln lassen.

Die Ravioli im Salzwasser ca.7 Min. garen. (Wasser darf nicht sprudeln).

Den Basilikum vor dem Servieren in die Sauce geben. Die Ravioli abtropfen lassen und mit der Sauce anrichten.

Hauptgericht

Schweinefiletmedaillons an Basilikum Sauce

Zutaten 4 Personen:

12 Stk	Medaillons (Schweinefilet)
1 EL	Olivenöl
150 ml	Weisswein
1	Zitrone (abgeriebene Schale)
50 ml	Noilly Prat
½ TL	Hühnerbrühe Konzentrat
250 ml	Rahm
1 Bund	Basilikum
	Salz, schwarzer Pfeffer



Den Backofen mit einer Auflaufform auf 80°C vorheizen.

Die geschnittenen Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und im Heissen Öl rund 3 Minuten anbraten und auf die vorgewärmte Auflaufform geben. Im Backofen bei 80°C bei 20-30 Minuten niedergaren.

Den Bratensatz mit Weisswein ablöschen. Die Zitronenschale, Saft einer halben Zitrone, Noilly Prat und Hühnerbrühe dazu geben und etwas einköcheln lassen. Den Rahm dazu geben und leicht köcheln lassen bis die Sauce cremig ist.

Vor dem Servieren den Basilikum dazu geben und mit Salz und Pfeffer noch abschmecken.

Als Beilage empfiehlt sich Bandnudeln und in Öl angedampften Zucchini mit Paprika

Basilikumglace mit Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen:

1	Zitrone
1	Päckli Vanillezucker
2 dl	Schlagrahm
2 dl	Milch
2	Eier
80g	Zucker
2 EL	Basilikum fein gehackt
400g	Erdbeeren



Rahm, Milch und Vanillezucker aufkochen und ziehen lassen. Ei und Eiweiss (beiseite geben) trennen und das Eigelb mit dem Zucker cremig aufschlagen. Die Vanillemilch zur Eigelb geben und nochmals erhitzen (nicht kochen lassen) bis das Eigelb zu binden beginnt und die Masse dicklich wird.

Basilikumblätter mit etwas Milch fein pürieren und unter die Masse geben. Das Eiweiss mit etwas Zucker steif schlagen und unter die Masse ziehen.

In einer Schüssel die Masse im Tiefkühler anfrieren. Während des Gefrierens alle ½ Stunde die Masse mit dem Schwingbesen umrühren.

Glacé mit Erdbeeren anrichten.
Mit Rahm oder Aceto dekorieren