

Vegetarisch: Rotwein-Gemüse mit Spätzli-Timbale

Vorbereitung

- ▷ 2 Tage vor der Zubereitung die Gemüsewürfel mit 3 dl Rotwein und 0,5 dl Rotweinessig marinieren.
- ▷ Die Gewürze zugeben und zugedeckt im Kühlschrank 2 Tage ziehen lassen.

Zubereitung Rotwein-Gemüse

- ▷ Das marinierte Gemüse in ein Abtropfsieb abschütten und die Marinade in einer Schüssel auffangen.
- ▷ In Bratpfanne auf dem Herd 2 Esslöffel Erdnussöl erhitzen.
- ▷ Gemüsewürfel zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▷ 10 Minuten bei mittlerer Hitze anrösten.
- ▷ Vom Herd nehmen und in eine feuerfeste Glasschale füllen.
- ▷ 100 g Pelati-Tomaten in Bratpfanne auf dem Kochherd bei starker Hitze karamellisieren lassen und mit der Marinade ablöschen.
- ▷ Sauce sirupartig einkochen.
- ▷ 3 dl Gemüsebouillon zufügen, aufkochen lassen und vom Herd nehmen.
- ▷ Über das Gemüse giessen und zugedeckt während 45 Minuten bei 180 °C Heissluft mit Beschwadern in den Garraum geben.
- ▷ Herausnehmen, 3 Esslöffel Butter darunterziehen und beiseite stellen.

Zubereitung Spätzli-Timbale

- ▷ Ein Ei und 4 Esslöffel Milch in eine Schüssel geben, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und verrühren.
- ▷ 100 g Mehl dazustürzen und schlagen, bis der Teig Blasen wirft.
- ▷ Im Kochtopf auf dem Herd genügend Salzwasser aufkochen und den Teig durch das Spätzlisieb in das kochende Wasser drücken. Aufkochen lassen und 2 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.
- ▷ Vom Herd nehmen, in ein Abtropfsieb abschütten und beiseite stellen.

- ▷ Lauchstreifen auf dem Edelstahlblech ausbreiten und 6 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen, zum Abtropfen auf das Küchenpapier legen und beiseite stellen.
- ▷ Für die Liaison das Eigelb und den Doppelrahm in eine Schüssel geben, gut mischen und beiseite stellen.
- ▷ In der Bratpfanne auf dem Herd einen Esslöffel Erdnussöl erhitzen und 10 g Butter darin zergehen lassen.
- ▷ Spätzli beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz anbraten.
- ▷ Vom Herd nehmen, durch ein Sieb abschütten und zur Liaison in die Schüssel geben.
- ▷ Lauchstreifen ebenfalls zugeben, alles vermischen und in 4 gebutterte und mit Backpapierrondellen ausgelegte Timbaleförmchen verteilen.
- ▷ Gut andrücken und während 15 Minuten bei 100 °C dämpfen.
- ▷ Herausnehmen und kurz stehen lassen.
- ▷ Die Masse mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen und die Timbaleförmchen auf ein Brett stürzen.
- ▷ Die Timbale beiseite stellen.

Anrichten

- ▷ Rotwein-Gemüse auf 4 Pastateller verteilen und in der Mitte die Spätzli-Timbale darauf anrichten.

Garstufen Rotwein-Gemüse

mit Vorheizen – Auflage 1

45 Minuten 180 °C Heissluft mit Beschwadern, Dampf EIN

Garstufen Lauch

mit Vorheizen – Auflage 1

6 Minuten 100 °C Dämpfen

Garstufen Spätzli-Timbale

mit Vorheizen – Auflage 1

15 Minuten 100 °C Dämpfen

Zutaten Rotwein-Gemüse

200 g	Knollensellerie, geschält, in Würfel von 1 cm geschnitten
300 g	Karotten, geschält, in Würfel von 1 cm geschnitten
100 g	Schwarzwurzeln, geschält, in Würfel von 1 cm geschnitten
100 g	Pastinaken, geschält, in Würfel von 1 cm geschnitten
100 g	Zwiebeln, geschält, fein geschnitten
2	Knoblauchzehen, halbiert, Keimling entfernt
3 dl	Rotwein
0,5 dl	Rotweinessig
1	Lorbeerblatt
1	Gewürznelke
1	kleiner Zweig Rosmarin
1	kleiner Zweig Thymian
2 EL	Erdnussöl zum Anrösten
	Salz und Pfeffer
100 g	Pelati-Tomaten, gehackt

3 dl	Gemüsebouillon
3 EL	Butter

Zutaten Spätzli-Timbale

1	Ei
4 EL	Milch
	Muskat
	Salz und Pfeffer
100 g	Weissmehl
1	kleiner Lauchstängel, in feine Streifen geschnitten
1 EL	Erdnussöl
10 g	Butter
	wenig Butter, zimmerwarm, zum Bepinseln der Timbaleförmchen

Zutaten Liaison

1	Eigelb
50 g	Doppelrahm