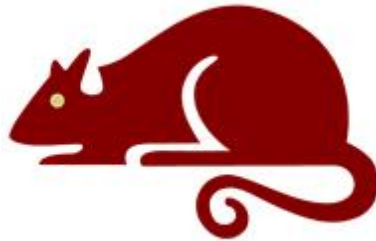


Ratatouille



13.09.2011

**Maître du jour:
Josef Burkard**

Ratatouille



Menü

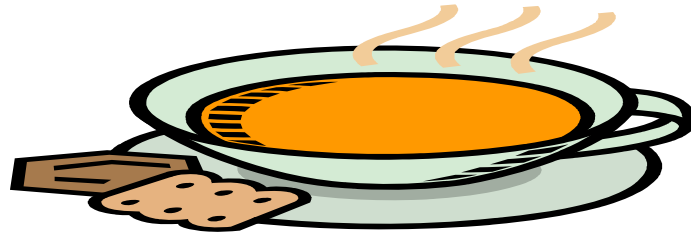
Rüebli-schaumsuppe

*Lachsforellenfilet-Streifen auf
Gurken-Gemüse an Safran-
Rahmsauce*

*Prosecco-Risotto mit
Zitronenschaum*

*Weisses Toblerone-Mousse mit
einer Dörraprikosensauce*

Rüebli Schaumsuppe



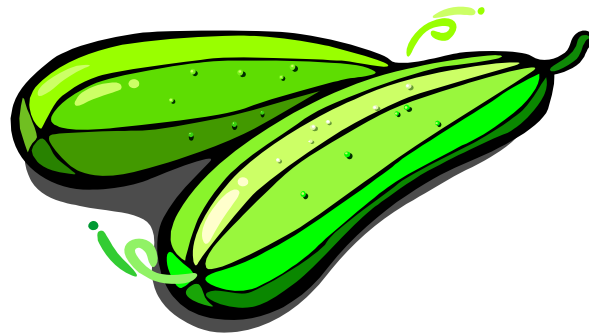
Zutaten für 4 Personen

- 4 Rüebli (ca 200 g) in feine Streifen
- 2 EL Margarine oder Butter
- 2 kl. Schalotte, fein gehackt
- 2 Zweige Thymian, Blättchen abgezupft
- 6 dl Gemüsebouillon
- Wenig frischer Ingwer, gerieben
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Rahm, steif geschlagen

Zubereitung

Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten und Thymian andämpfen, Rüebli begeben und mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, auf kleinem Feuer zugedeckt weich kochen, mit Stabmixer pürieren. Ingwer daruntermischen, würzen, nochmals aufkochen. Schlagrahm unmittelbar vor dem Servieren darunterziehen.

Lachsforellenfilet-Streifen auf Gurken-Gemüse an Safran-Rahmsauce



Zutaten für 4 Personen

2 Salat- oder Nostrano-Gurken (1 kg)
2 Lachsforellenfilets
1 – 2 EL Zitronensaft
Pfeffer, Salz
1 EL Butter
2 Schalotten
1 – 2 Knoblauchzehen
1 EL Öl
1 Briefli Safran
1 dl Vollrahm
Etwas Dill zum Garnieren

Zubereitung

Die Gurken schälen, halbieren (evtl. Kerne entfernen), dann in ca. 1.5 cm breite Stücke schneiden. Lachsforellen mit Zitronensaft beträufeln, würzen. Schalotten und Knoblauch schälen, fein hacken und im Öl andämpfen. Gurken zufügen, während 3 – 5 min. dämpfen, Safran und Rahm zufügen, gut mischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Lachsforellen in 2 cm breite Streifen schneiden, in der Butter pro Seite 1 min. braten, herausnehmen und die Haut entfernen. Gurken anrichten, mit Lachsstreifen und Dill garnieren, sofort servieren.

Prosecco-Risotto mit Zitronenschaum



Zutaten für 4 Personen

Risotto
2 Schalotten
1 Fenchel
1 Zitrone
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
200 g Risottoreis (Carnaroli, Arborio oder Vialone)
2 dl Prosecco

Sauce

2 dl Prosecco
1 dl Gemüsefond oder leichte Bouillon
2 – 3 Zitronensaft
1 dl Rahm

Zum Fertigstellen

Ca. 5 dl Hühnerbouillon
25 g Butter
25 g frischer geriebener Parmesan oder Sbrinz
Nach Belieben Salz und frisch gemahlener Pfeffer
½ dl Prosecco

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Den Fenchel halbieren und anschließend klein würfeln. Die Schale von ½ Zitrone fein abreiben und den Saft auspressen.
2. In einer Pfanne die Butter und das Olivenöl erwärmen. Die Schalotten darin glasig dünsten. Dann etwas 1/3 der Schalotten für die Sauce entnehmen und beiseite stellen. Den Fenchel und die

Zitronenschale beifügen und alles zugedeckt weitere 5 min. dünsten.

3. Den Deckel entfernen und den Reis hineingeben. Unter Rühren kurz dünsten bis die Reiskörner zu knistern beginnen. Den Prosecco dazugießen und unter Rühren einkochen lassen. Den Deckel aufsetzen und die Pfanne auf einen Untersetzer oder eine kalte Herdplatte stellen und 30 min. ziehen lassen. Der Risotto ist dann halb gar. So weit lässt sich der Risotto vorgaren. Diesen entweder bis zum Fertigstellen (in ½ - 1 Stunde) so stehen lassen oder aber in den Kühlschrank stellen.
4. Für den Zitronenschaum die beiseite gestellten Schalotten mit dem Prosecco oder Weißwein, dem Gemüsefond oder der Bouillon sowie etwas Zitronensaft (nicht allen Saft – Menge hängt stark von persönlicher Vorliebe ab!!) auf 1 dl einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und nochmals 5 min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
5. Zum Fertigstellen des Risottos die Bouillon aufkochen. Den Boden der Risottopfanne gut erhitzen bis der Risotto anfängt zu knistern. Dann nach und nach die heiße Bouillon dazugeben und das Risotto unter Rühren fertig kochen. Der Reis soll am Schluss weich, jedoch im Kern noch leicht bissfest und die Konsistenz des Risottos suppig sein. Wenn nötig noch etwas Flüssigkeit nachgeben.
6. Den Schaum nochmals kurz warm werden lassen, jedoch nicht aufkochen, sonst bildet sich kein schöner Schaum. Die Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen.
7. Zum Fertigstellen des Risottos die Butter, den Parmesan und Prosecco unter den fertigen Risotto mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den Risotto in tiefe vorgewärmte Teller anrichten und mit etwas Zitronenschaum übergießen.

Tipp

Auch andere Käsesorten wie Mascarpone-Gorgonzola, Mascarpone, Feta, Ziegenfrischkäse usw. eignen sich zum Verfeinern des Risottos.

Weisses Tobleronemousse mit einer Döraprikosensauce

Zutaten für 8 Personen

300 g weisse Toblerone Schokolade
2 frische Eier
4 dl Vollrahm, steifgeschlagen

Zubereitung

Toblerone zerbröckeln, in eine Schüssel geben und in nicht zu heissem Wasserbad schmelzen. Schüssel rausnehmen und Schokolade glattrühren. Eier begeben und gut vermischen. Steifgeschlagener Rahm sorgfältig unter die Masse mischen und bis zum Servieren kühl stellen (nicht länger als 2 -3 Stunden).

Zutaten für Sauce

3 dl Wasser
150 g weich gedörrte Aprikosen
3 EL Zucker
2 EL Rum oder Abricotine

Zubereitung

Wasser aufkochen und beiseite stellen. Aprikosen darin einlegen, mindestens 1 Stunde. Danach aufkochen und mit der Flüssigkeit pürieren. Zucker und Rum begeben. Die Sauce kann warm oder kalt serviert werden.

Schokoladenmousse auf Sauce legen.