

Ratatouille

A stylized brown rat logo is positioned in the center of the page, below the title. The rat is depicted in profile, facing left, with a white stripe along its back and a curled tail. It has a small green eye and a white patch on its chest.

08.November 2011

Koch Verantwortlicher

André(Dédé) Kelhetter

Hackfleisch-Frikadellen

1000 gr. Gemischtes Hackfleisch

160 gr. Weissbrot

1 dl. Milch

80 gr. Zwiebeln

1 Stk Knoblauch

Oregano

25 gr. Salz

Pfeffer

Muskat

2 Stk. Eier

Weissbrot in kleine Würfeln schneiden mit Milch einweichen...

Zwiebeln und Knoblauch sehr fein hacken und in wenig Butter dünsten...

Alles mit dem Fleisch vermengen, würzen, die Eier dazu geben und weiter vermengen.

Ca.160 gr. grosse Steak formen und im Oel braten...

Zitronen-Sauce

100 gr Zucker

1,5 dl. Weisswein

2 stk. Zitronen (Saft)

2,5 dl. Rahm

Salz

Pfeffer

Hälfte des Zucker karamelisieren, rest dazu geben, mit Wein ablöschen Zitronensaft dazu und einkochen auf die Hälfte...

Vor den Servieren der Rahm dazu geben, leicht kochen, würzen...

Fondant aux Chocolat.

12 Eier

250 gr Butter

350 gr Zucker

60 gr Mehl

500 gr Chocolate

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Mehl dazu geben.

Chocolate in kleine Würfeln Schneiden und im Bain-Marie Flüssig werden lassen, butter dazu und weiter im Bain-Marie Wärmen, die warme Masse mit den Eiern Verrühren.

Kalt stellen.

7. bis 9. Minuten Backen bei 180.200 grad.

Spiessli.

1 stk Kiwi

1 stk Banane

1 stk Mango

In grosse Stucke schneiden und auf ein spiessli Formen

Garniert mit süssem Balsamico...