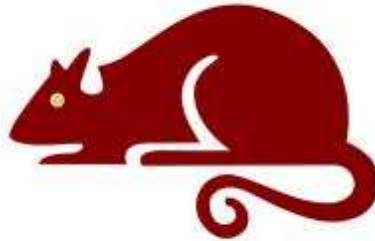


# Ratatouille

**13.12.2011**

Maîtres du jour:  
André Kelhetter  
Josef Burkard

# Ratatouille



## Menü

*Amuse Bouche*

*Dattelschaumsuppe*

*Thunfisch-Tartar*

*Lammrückenfilet mit Kerbel-  
Risotto*

*Feigenterrine mit Feigen mit Honig  
Zabaione*

# Amuse Bouche

## Pikante Gugelhöpfl

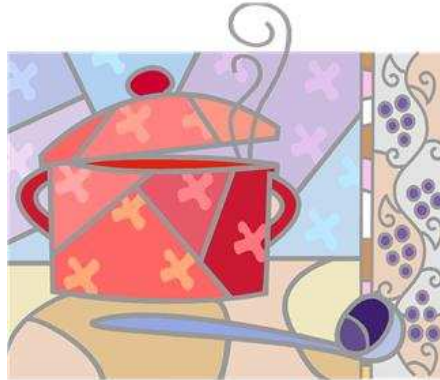
### Zutaten

12 Mini-Gugelhöpfl  
250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
50 g Dörrtomaten  
50 g Mozzarella  
1 Knoblauchzehe gepresst  
1 TL Salz  
Wenig Pfeffer  
½ B. Basilikum  
2 dl Wasser  
3 EL Olivenöl  
Backform für Minigugelhöpfl

### Zubereitung

Dörrtomaten fein hacken, Basilikum fein schneiden, Mozzarella in kleine Stücke schneiden, Knoblauch pressen, mit Salz und Pfeffer würzen, Wasser und Öl dazugießen und alles zu einem Brei vermischen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel separat mischen und anschließend langsam unter den Brei ziehen und zu einem glatten Brei verrühren, in die Förmchen füllen.  
Backen: ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, auf ein Gitter stürzen und auskühlen.

# Dattelschaumsuppe



..

## Zutaten für 4 Personen und Zubereitung

80 g	Datteln	klein schneiden
50 g	Schalotten	klein schneiden
1 EL	Butter	Datteln und Schalotten andünsten
1 KL	Currypulver	begeben und mit dünsten
1 EL	Mehl	kurz mitdünsten
1 dl	Weisswein	ablöschen
5 dl	Bouillon	begeben, aufkochen
	Salz	würzen, 30 Min. weichkochen
		Suppe fein pürieren
2 EL	Zitronensaft	begeben
	Cayennepfeffer	abschmecken, nochmals kurz aufkochen
1 dl	Rahm	begeben, nochmals abschmecken
		Anrichten und mit Rahm garnieren

# Thunfisch-Tatar auf Toast mit Mojo Verde

## Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Toastbrot  
3 EL Olivenöl  
2 Bund Petersilie  
450 – 600 g Thunfischfilet  
1 - 2 EL Kapern  
2 – 3 Zitronen  
1 kl. Rote Zwiebel  
1 TL mittelscharfer Senf  
Zucker, Salz, Pfeffer

## Mojo Verde

1 B. Koriander  
1 grosse grüne Paprika  
1 – 2 kleine grüne Chilischoten  
1 Stange Staudensellerie  
2 Knoblauchzehen  
1 Limette  
3-4 EL Olivenöl  
Salz und Zucker  
Friseesalat oder Rucola als Garnitur

## Zubereitung

Toastbrot entrinden und mit Nudelholz dünn ausrollen, mit Olivenöl beträufeln  
Im heissen Ofen bei 200 ° C ca 8 Minuten backen  
Thunfisch fein würfeln (ev. leicht anfrieren), Petersilien kalt abspülen, trocknen und mit den Kapern fein hacken. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Alles in einer Schüssel vermischen. Zitronen auspressen, den Saft mit dem Senf verrühren und das Olivenöl dazugeben. Die Marinade mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Unmittelbar vor dem Anrichten Thunfisch mit der Marinade vermengen und im Ring auf Toaste anrichten.

# Lammrückenfilet an Portweinsauce mit Zimt und Schokolade

## Für 4-5 Personen

2 Lammrückenfilets, je ca. 200 g schwer  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Esslöffel Bratbutter  
1 Zimtstange  
2 Zweige Rosmarin  
1 1/2 dl roter Portwein  
1 dl Kalbsfond oder leichte Gemüsebouillon  
2 Esslöffel hochwertiger Balsamicoessig  
10-20 g Edelbitterschokolade, mindestens 64% Kakaoanteil (12g) oder Edelbitterschokolade mit Chili  
je 1 Prise Cayennepfeffer und Zimt

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Die Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen und das Fleisch darin rundum je nach Dicke insgesamt 2-3 Minuten anbraten. Die Zimtstange und die Rosmarinzweige beifügen und mitbraten. Die Lammrückenfilets mit dem Rosmarin in die vorgewärmte Platte geben und bei 80 Grad 1 Stunde nachgaren lassen.
3. Den Bratensatz mit dem Portwein, dem Fond oder der Bouillon sowie dem Balsamicoessig auflösen. Die Zimtstange aus der Bratpfanne in die

Sauce legen und alles auf 1 dl einkochen lassen. Diese durch ein feines Siebchen in eine kleine Pfanne umgiessen. Beiseite stellen.

4. Unmittelbar vor dem Servieren die Ofenhitze von 80 Grad auf 230 Grad erhöhen und die Lammrückenfilets in aufsteigender Hitze 5 Minuten fertig garen

5. In dieser Zeit die Sauce nochmals aufkochen. Dann vom Feuer ziehen, die Schokolade beifügen, unter Rühren schmelzen lassen und die Sauce mit etwas Cayennepfeffer, Zimt und Salz abschmecken. Die Sauce danach auf keinen Fall mehr sprudelnd kochen lassen, sonst gerinnt sie.

6. Das Fleisch in Tranchen aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce umgiessen.

# Kerbelrisotto

## Für 4 Personen als Beilage

2 Frühlingszwiebeln  
2 Bund Kerbel  
1 Esslöffel Butter  
2 Esslöffel Olivenöl  
150 g Risotto-Reis, z.B. Carnaroli oder Arborio  
1 dl Noilly Prat (trockener französischer Wermuth)  
3 dl Hühner- oder Gemüsebouillon  
3-4 Esslöffel Doppelrahm  
30 g geriebener Parmesan  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

1 Die Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün fein hacken. Die Kerbelblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.

2 In einer mittleren Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten. Dann den Reis beifügen und kurz mitrösten. Mit dem Noilly Prat und knapp der Hälfte der Bouillon ablöschen. Alles bei mittlerer Hitze kochen unter häufigem Rühren kochen lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Will man den Risotto vorbereiten, jetzt zugedeckt auf die Seite stellen.

3 Kurz vor dem Servieren die restliche Bouillon auf einmal dazugießen - noch nicht rühren! Aufkochen, jetzt den Reis gut durchmischen und bissfest fertig garen. Am Schluss den Doppelrahm, den Parmesan und den Kerbel untermischen und den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.



# Feigenterrine

## Zutaten

50 ml Wasser

250 g Feigen getrocknet in feinen Streifen

450 g Ziegenfrischkäse oder Philadelphia

1 EL Olivenöl

1 TL Thymianblättchen

½ TL Salz

Pfeffer

50 ml Wasser

1 P. Sulzpulver

150 ml Rahm steif geschlagen

2 blaue Feigen (60g) in ca. 3 mm dicken Scheiben, Anschnitte in Würfeli

3 blaue Feigen in Schnitzen

## Rezeptzubereitung

Für eine Cakeform von ca. 1 ½ Litern, mit Klarsichtfolie überlappend ausgelegt (reicht etwas für 6 Personen).

**Feigenpüree:** Wasser mit den getrockneten Feigen aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 15 min. köcheln, pürieren, beiseite stellen, auskühlen.

**Käsemousse:** Frischkäse in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Olivenöl und Thymian begeben, verrühren, würzen.

Wasser mit dem Sulzpulver unter Rühren aufkochen, leicht abkühlen, unter die Käsemasse rühren, auskühlen. Schlagrahm und Feigenwürfeli darunter ziehen.

**Einfüllen:** den Boden der vorbereiteten Form mit den Feigenscheiben auslegen. Ein Drittel der Käsemasse einfüllen, ca. 30 min. kühl stellen. Feigenpüree in einem Spritzsack mit runder Tülle (8 mm Durchmesser)

geben, auf die Käsemassespritzen. Mit der restlichen Käsemasse abschliessen. Die überlappende Klarsichtfolie einschlagen, Terrine mindestens 3 Stunden kühl stellen.

**Servieren:** Terrine auf eine Platte stürzen, Klarsichtfolie entfernen, in ca. 2 cm die Scheiben schneiden. Auf Teller anrichten, mit Feigenschnitzen garnieren und mit Olivenöl beträufeln.

# Feigen mit Honig-Zabaione

## Zutaten für 4 Portionen

2 EL Mandelblättchen  
4 gr. Feigen  
2 Eigelb  
6 EL Weisswein trocken  
1 EL Zitronensaft  
1 TL Rohrzucker  
Etwas Honig oder Honig Likör

## Zubereitung

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschliessend beiseite stellen.

Die Feigen vorsichtig waschen, trocken tupfen und je nach Grösse längs vierteln oder achteln. Auf 4 Dessertteller bereits anrichten.

In einem Topf etwas Wasser zum Kochen bringen. Für die Zabaione das Eigelb mit Wein, Zitronensaft, Zucker und Honig in einer hitzebeständigen Schüssel verrühren. Auf das heisse Wasserbad stellen und mit dem Schneebesen des Handmixers ca. 5 min. schlagen und dabei so lange erhitzen, bis sie luftig und schaumig wird. Der Schaum darf aber nicht zu heiss werden, sonst stockt das Eigelb.

Die Zabaione löffelweise über die Feigen träufeln. Mit den Mandelblättchen bestreuen und sofort servieren.