

Ratatouille

21. Februar 2012

Goes Italy



Koch Verantwortliche:

Christian Holzmann

Udo Zukowski

Ratatouille

Menu

Tomatensuppe mit Mascarpone

Focaccia classico

*** * * ***

Conchiglie al salmone

*** * * ***

Mandarinen Tiramisu

Vorspeise

Tomatensuppe mit Mascarpone

1 ½ Esslöffel Olivenöl	in einer Pfanne warm werden lassen
Je 1 grosse Schalotte und Knoblauchzehe	fein hacken, andämpfen
1 ½ Kg Fleischtomaten, in Stücken	
3 Esslöffel Tomatenpüree	
1 ½ Esslöffel Oreganoblättchen, gehackt	alles mitdämpfen
7 ½ dl Gemüsebouillon	
¾ dl Gin	dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 20 Min. köcheln, Pürieren, durchs Sieb streichen, aufkochen, Hitze reduzieren.
Nach Bedarf Salz. Pfeffer aus der Mühle	würzen
100 g Ditali	begeben, Teigwaren al Dente kochen
100 g Mascarpone	
1 Bund Basilikum in feine Streifen	
2 Prisen Salz und Pfeffer	alles in kleiner Schüssel mischen, je 1 Esslöffel auf die angerichtete Suppe gebe

Focaccia classico

500 g Mehl
1 Teelöffel Salz

in eine Schüssel geben

½ Würfel Hefe (20 g) zerbröckeln in
4 ½ Wasser, lauwarm aufgelöst
2 Esslöffel Olivenöl

alles begeben, mit einer Kelle ca. 1 Min.
einem dickflüssigen Teig mischen, auf einem
mit Backpapier belegtem Blech mit kalten
abgespülten Händen ca. 30 x 40 cm gross
ausstreichen ca. 30 Minuten aufgehen lassen.
Blech in die Mitte des Ofen schieben

Backen : 30 Minuten bei 220 Grad. Herausnehmen

½ Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Meersalz
1 Esslöffel Rosmarin

Oberfläche bestreichen

darüberstreuen, lauwarm servieren

Hauptspeise

Conchiglie al salmone

500 g Conchiglie

Salzwasser, siedend

Teigwaren al Dente kochen, abtropfen

Lachssauche

4 dl Rahm oder Halbrahm

2 Esslöffel trockener weisser Vermouth

**1 unbehandelte Zitrone, wenig
abgeriebene Schale**

alles in einer Pfanne ca. 10 Min. köcheln

**1 Dose Artischockenböden (ca. 390 g)
Abgetropft, gewürfelt**

3 Esslöffel Parmesan, gerieben

beigeben, aufkochen

1 Esslöffel Dill geschnitten

½ Teelöffel Salz, wenig weisser Pfeffer

würzen, mit den heissen Conchiglie mischen

150 g Rauchlachs, zerpfeifen

darunter mischen ,servieren

Dessert

Mandarinen-Dessert

6 Mandarinen
2 EL Orangenlikör

3 EL Rohrzucker

von 3 Mandarinen Saft auspressen ca. 1 dl mit Zucker und Likör verrühren. Restliche Mandarinen schälen, halbieren, quer in Scheiben schneiden.

150 g Löffelbiskuits

die Hälfte der Löffelbiskuit in der Form verteilen. Die Hälfte der Flüssigkeit darüberträufeln. Mandarinen darauflegen. Quark, Mascarpone und Joghurt gut verrühren.

150 g Rahmquark
500 g Mascarpone
1 Mandarinen-Joghurt

1 EL Kakaopulver
0.05 EL Zimt

Die Hälfte der Masse auf den Mandarinen verteilen, Biskuits darauflegen, mit restlicher Flüssigkeit beträufeln, restliche Masse darauf verteilen. Zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Kakao und Zimt vor dem Servieren damit bestäuben.