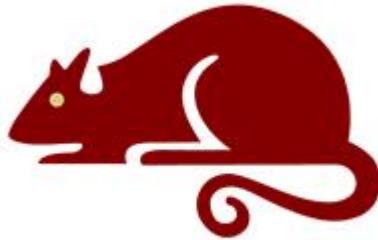


Ratatouille

20.03.2012

Maître du jour:
Erwin Baumeyer

Ratatouille



Menü

Geröstete Griess-Suppe

Filet–Pfännli

Rauhe Rösti

Süssmost – Crème

Geröstete Griess-Suppe

Für 4 Personen

1 EL Fett
4 EL Griess
1 Zwiebel
1 l Bouillon
1 kl. Lauch gelb

Zubereitung

Fett und Griess unter stetigem Rühren braun werden lassen.
Zwiebel rüsten und darunter ziehen.
Bouillon zugeben und 40 Minuten kochen.
Lauch sehr fein rüsten und in die Suppe geben und 15 Minuten weiter kochen.

Rauhe Rösti

Für 4 Personen:

3 EL Fett
800 bis 1000 g Kartoffeln
2 KL Salz

Zubereitung

Rohe Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Das Fett heissmachen, die Kartoffeln hineingeben, salzen, gut durchrühren, unter fleissigen Schütteln zugedeckt braun und weich werden lassen und auf eine warme Platte stürzen. Kochzeit 30 – 40 Minuten.

Filet-Pfännli

Für 4 Personen

1 Schweinsfilet ca. 500 – 600 g schwer

1 EL Senf

Je 1 Prise Rosmarin und Thymian

Je 1 Messerspitze Curry und Pfeffer

½ TL Salz

1 EL Margarine

100 g Rohschinkentranchen

Je 1 rote, grüne und gelbe Peperoni in breite Streifen geschnitten

100 g kleine Champignons oder Eierschwämme geschnitten

½ Zitronensaft

1 TL Streuwürze

1 EL Sherry

1)2 dl Weisswein

½ dl Bouillon

1 KL Dose Maiskörner abgetropft

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Senf, Rosmarin, Thymian, Curry, Pfeffer und Salz mischen, Fleisch damit marinieren, vor dem Anbraten mit Küchenpapier leicht trocknen.

Mit der Margarine Fleisch anbraten.

Rohschinken aufrollen, kurz mitbraten, herausnehmen.

Peperoni nach 10 Minuten zum Fleisch geben, Hitze reduzieren.

Champignons, Zitronensaft, Streuwürze und Sherry mischen, begeben, 10 Minuten leise köcheln lassen.

Weisswein und Bouillon zugeben.

Maiskörner begeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen, alles zugedeckt bei guter Hitze heiss werden lassen. Rohschinken kurz vor dem Anrichten beifügen. Das Filet in ca 2 cm breite Stücke schneiden und mit dem Gemüse servieren.



Süssmost – Crème

Für 4 Personen

4 dl Süssmost oder Apfelsaft
1 EL Zitronensaft
2 EL Maizena
2 frische Eier
4 EL Zucker
1 dl Vollrahm

Zubereitung

Süssmost oder Apfelsaft, Zitronensaft, Maizena, Eier und Zucker in einer Pfanne gut verrühren, unter stetigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca 2 Minuteniterrühren. Masse durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Masse legen, auskühlen, zudeckt ca. 2 Stunden kühl stellen. Masse glatt rühren. Vollrahm steif schlagen und darunterziehen.