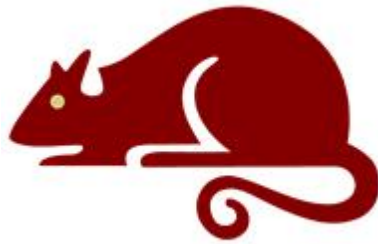


# Ratatouille

**15.05.2012**

Maître du jour:  
Sepp Burkard

# Ratatouille



## *Menü*

*Klare Randenbouillon*

*Jakobsmuscheln auf Spargeln  
Mit Spargelstroh*

*Schweinsfiletröllchen an  
Orangen-Senf Sauce*

*Himbeer-Griess- Soufflé*

# Klare Randenbouillon

## Rezept für 4 Personen

- 1 Bio-Zitrone
- 2 Zweiglein Pfefferminze
- 1 dl Olivenoel
- 1 gr. Zwiebel
- 1 TL Butter
- 2 kl. Karotten
- 400 g gekochte Randen
- 3 dl trockener Weisswein
- 3 cm Ingwer
- 2 Sternanis
- ½ TL schwarzer Pfefferkörner
- 1 dl Prosecco
- Sauerrahm

## Zubereitung

Für das Zitrus-Minzoel die Zitrone möglichst ohne die weisse Haut schälen und die Schale in feine Streifen schneiden. Die Pfefferminze fein schneiden. Beides mit dem Olivenoel in ein Pfännchen geben und kurz erhitzen. Beiseite stellen.

Die Zwiebel in dicke Scheiben schneiden und samt Schale mit einem Teelöffel Salz im Bratbutter an brutzeln, sie darf ziemlich braun werden. Karotten und Randen in kleine Würfel schneiden, dazugeben und andünsten.

Weisswein, Ingwer, Pfefferkörner, Sternanis und 6 dl Wasser dazugeben und das Ganze eine Viertelstunde köcheln lassen. Die Suppe abseihen. Bis hierher kann bereits am Vortag vorbereitet werden.

Kurz vor dem Servieren die Suppe mit Prosecco angiessen und erneut erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jeden Teller mit einem Klacks Sauerrahm und einem Teelöffel Zitrus-Minzoel anrichten.

# Jakobsmuscheln auf Spargeln mit Spargelstroh

## Spargelstroh

200 g grüne Spargeln

1 EL Mehl

Erdnussoel

¼ TL Salz

Spargeln mit einem Sparschäler dünn abschälen, mit Haushaltspapier trocken tupfen, Mehl darüberstreuen, mischen.

Eine Pfanne ca 3 cm hoch mit Oel füllen, heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Spargelstreifen in kleinen Portionen unter ständigem Bewegen ca 1 Minute frittieren, auf Haushaltspapier abtropfen, salzen.

## Spargelragout

1 EL Erdnussoel

800 g grüne Spargeln, schräg in ca 1 cm dicken Scheiben

1 dl Gemüsebouillon

2 EL Kerbel fein geschnitten

½ TL Salz

Wenig Pfeffer

Oel in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren, Spargeln unter gelegentlichen Wenden ca 6 Minuten braten. Bouillon und Kerbel begeben, würzen, zugedeckt beiseite stellen.

## Jakobsmuscheln

1 EL Erdnussoel

8 Jakobsmuscheln

½ TL Salz

Wenig Pfeffer

Oel in Pfanne heiss werden lassen, Jakobsmuscheln kurz beiseitig anbraten, würzen.

Servieren

Spargelragout auf Teller verteilen, Jakobsmuscheln darauflegen, Spargelstroh darauf verteilen.

# Schweinsfiletröllchen an Orangen-Senf-Sauce

## Zutaten für 4 Personen

2 gr- Schalotten  
2 EL Butter (1)  
2 TL körniger Senf  
Abgeriebene Schale einer Orange  
16 Schweinsfiletmedaillons je ca 1 cm dick geschnitten  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
16 kleine Salbeiblätter  
2 EL Bratbutter  
Salz  
2 dl Weisswein  
2 dl Gemüsebouillon  
Saft einer Orange  
2 TL Dijonsenf  
50 g Butter (2)

## Zubereitung

Die Schalotten schälen und fein hacken. In einer kleinen Pfanne die Butter (1) erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Vom Feuer nehmen. Den Senf und die Orangenschalen untermischen, abkühlen lassen.

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Schale mit wärmen.

Inzwischen die Schweinsmedaillons zwischen Klarsichtfolien mit dem Walholz oder Pfanne dünn klopfen. Jeweils mit etwas Pfeffer aus der Mühle bestreuen, etwas Schalottenmischung daraufgeben und die Fleischplätzchen aufrollen. Die Nahtstelle mit 1 Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher fixieren.

In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Schweinsfiletröllchen salzen und rundum insgesamt 3 Minuten braten.

Auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 15 bis 20 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratsatz mit dem Weisswein auflösen und durch ein feines Sieb in eine kleine Pfanne giessen. Bouillon und Orangensaft beifügen und alles auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren den Senf in die heisse Sauce rühren, die Butter (2) in Flocken beifügen und in die leicht kochende Sauce einziehen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Schweinsfiletröllchen träufeln und diese sofort servieren.

Als Beilage passen körniger Reis oder feine in Butter geschwenkte Nudeln.

# Himbeer-Griess-Soufflé

## Zutaten für 4 Personen

120 g tiefgekühlte Himbeeren, angetaut  
1 EL Zucker  
2 EL Wasser  
2 ½ dl Milch  
1 Prise Salz  
1 Vanillestengel längs halbiert, nur ausgekratze Samen  
2 EL Zucker  
50 g Hartweizengriess  
2 frische Eigelbe  
2 frische Eiweisse  
1 Prise Salz  
1 EL Zucker

## Zubereitung

Backblech auf der untersten Rille in den Ofen schieben und auf 180 Grad vorheizen.

Himbeeren mit Zucker und Wasser pürieren, durch ein Sieb streichen.

Milch mit Salz, Vanillesamen und Zucker aufkochen. Griess einrühren, Hitze reduzieren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca 2 Minuten zu einem Brei köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca 10 Minuten quellen lassen. Brei in eine Schüssel geben, Himbeerpüree und Eigelbe daruntermischen, auskühlen.

Eiweisse mit dem Salz halbsteif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eisschnee glänzt. Sorgfältig unter die Masse ziehen. In die vorbereiteten gefetteten Förmchen verteilen.

Backen ca 20 Minuten auf dem Blech im vorgeheizten Ofen. Herausnehmen und sofort servieren.