

# **Ratatouille**

16.Oktober 2012

Ratatouille goes to Austria

Koch Verantwortliche:

Christian Holzmann

Udo Zukowski

# Ratatouille

## Menue

Steirischer Vogerlsalat

\*\*\*\*

Kürbisknöpfl  
Wildschweingeschnetzeltes an  
Paprikasauce

\*\*\*\*

Apfelstrudel

# Vorspeise

## Steirischer Vogerlsalat

### Zutaten für 4 Personen

300 g Vogerlsalat (Feldsalat / Nüsslisalat)  
4 Stück Erdäpfel (gekocht)  
Senf  
Apfelessig  
Salz  
1 Stück Knoblauchzehe  
Kürbiskernöl  
Speckwürfel (gebraten)

### Zubereitung vom Steirischer Vogerlsalat

Den Vogerlsalat putzen und waschen, die noch warmen Erdäpfel schälen, in Scheiben schneiden und mit Senf, Essig und Salz marinieren, abkühlen lassen, dann den Vogerlsalat mit Knoblauch, Salz und Kürbiskernöl dazugeben und vermischen.  
Obenauf einige Speckwürfel über den Vogerlsalat streuen.

# Hauptspeise

## Kürbisknöpfli

½ Esslöffel Butter

Butter warm werden lassen, Kürbis kurz andämpfen, Bouillon dazugießen und, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt weich köcheln, würzen. Kürbis pürieren, auskühlen.

300 g Kürbis in Stücken  
1 dl Gemüsebouillon  
3 Esslöffel beiseite gestellt  
Wenig Pfeffer aus der Mühle

200 g Knöpflimehl

Mehl, Griess und Salz in einer Schüssel mischen. Eier, Kürbispüree und beiseite gestellte Bouillon gut verrühren, auf einmal zum Mehl giessen, mit der Kelle mischen und solange klopfen, bis der Teig glänzt und blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30. Minuten stehen lassen. Teig portionenweise durchs Knöpflesieb ins leicht siedende Wasser streichen, Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen.

100 g Weissmehl  
1 Esslöffel feier Maisgriess  
¾ Teelöffel Salz  
3 frische Eier  
Salzwasser, Siedend

# Hauptspeise

## Wildschweingeschnetzeltes an Paprikasauce

2 Zwiebeln, gross  
1 Peperoni rot  
Wildschweingeschnetzeltes

Salz, Pfeffer, aus der Mühle  
2 Esslöffel Bratbutter  
2 Esslöffel Tomatenpüree  
3 Esslöffel Paprikapulver, edelsüss  
5 dl Weisswein  
3 Zweige Rosmarin

1 Becher saurer Halbrahm  
2 Esslöffel Sherryessig

die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Peperoni halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

das Fleisch in etwas Bratbutter gut anbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch beiseite stellen. Die Zwiebeln andünsten, diese leicht salzen, damit sie etwas Wasser ziehen. Wenn die Zwiebeln etwas leichte Farbe genommen haben, die Peperoni, das Tomatenpüree und den Paprika beifügen und kurz mitdünsten. Alles mit Weisswein ablöschen. Das Geschnetzelte wieder beifügen und zugedeckt auf mittlerem Feuer köcheln lassen. Inzwischen die Rosmarinnadel von den Zweigenzupfen und fein hacken.

am Schluss 2 Esslöffel sauren Halbrahm sowie die Rosmarie zur Sauce geben und diese mit Salz, Pfeffer sowie etwas Sherryessig abschmecken.

# Dessert

## Apfelstrudel

750 g Äpfel  
3 El Zitronensaft  
100 g Kristalzucker  
125 g Sultaninen  
1 dl dunkle Rum  
1 Tl gemahlener Zimt

Äpfel schälen, vierteln, schaben und mit Zitronensaft beträufeln, Kristalzucker, Sultaninen und Rum und Zimt hinzufügen und alles gut vermengen. Ca. 30 Min ziehen lassen.

450 g Blätterteig

Blätterteig auf Backblech auslegen. Backofen auf 200 C vorheizen.

250 g Semmelbrösel  
50 g Kristalzucker  
100 Kochbutter

Semmelbrösel und 50 g Zucker in 100 g Butter leicht bräunlich anrösten und die Masse anschliessend längs der Mitte nach auf dem Blätterteig gleichmässig verteilen ( ca. 3 mm dick)  
Die Apfelmischung auf die geröstete Semmelbröselmischung gleichmässig verteilen.

Zum Bestreichen 25 g Butter  
Zum Bestreuen etwas Puderzucker

Blätterteig überlappend einschlagen und anschliessend mit zerlassener Butter bestreichen.  
Den Apfelstrudel im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene ca. 35 min goldbraun backen und mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.