

# Ratatouille

A stylized red silhouette of a rat, facing left, with a curled tail. It is positioned centrally below the title 'Ratatouille'.

20. November 2012

Koch Verantwortlicher

Fritz Gurtner

# Menue

\*\*\*\*

Gefüllte Sprinzrollen  
mit Pagnolbrot

\*\*\*\*

Party-Filet  
Wildreis Mix  
Gedämpfte Tomaten  
mit Käse überbacken

\*\*\*\*

Weisses Toblerone  
Schokoladenmousse

\*\*\*\*

## Wein

Heida du Valais AOC  
Tarapaca Reserva  
Cabernet Sauvignon/Merlot

## Gefüllte Sbrinz Rollen

250 g Halbfettquark

10 Pfefferminzblätter fein geschnitten

$\frac{1}{4}$  Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten gut mischen, ca. 10 Min. kühl stellen.

Käserolle auseinander rollen, 1 Teelöffel Pfefferminzquark darauf geben,  
leicht verstreichen, sorgfältig wieder einrollen.

Mit dem restlichen Quark servieren.

## Party-Filet



### Fleisch

500 g Schweinsfilet

in 12 gleichmässig dicke  
Medaillons schneiden

0.5 TL Paprika

Medaillons beidseitig würzen

0.5 TL Salz, wenig Pfeffer

Medaillons umwickeln, nebeneinander in die  
vorbereitete Form stellen

12 Tranchen Frühstücksspeck

**Braten:** ca. 25 Min. in der unteren Hälfte  
des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

### Sauce

2 dl Rahm

steif geschlagen

1.5 EL Ketchup

1 EL Cognac

wenig Pfeffer

alles verrühren, auf dem Fleisch verteilen,  
sofort servieren

**Form:** für eine ofenfeste Form  
von ca. 2 Litern, gefettet

**Dazu passen:** Nudeln, Trockenreis

(Quelle: [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch))



## Wildreismix

5 dl Bouillon aufkochen

250 g Wildreismix zufügen

Ca. 18 Min. auf kleiner Stufe köcheln



## Gedämpfte Tomaten

Tomaten halbieren

Schnittstelle mit Reibkäse bestreuen,

leicht mit Oregano würzen und mit Rosmarin dekorieren,

nebeneinander in Gratinform stellen,

**Dämpfen:** ca. 20 Minuten in vorgeheizten Backofen

## Weisses TOBLERONE® Schokoladenmousse

**Personen:** 6-8

**Zubereitungszeit:** ca. 40 min und 3-4h auskühlen

### Zutaten:

- 300g weisse TOBLERONE
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Puderzucker
- 4dl Rahm

### Zubereitung:

TOBLERONE in Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Im nicht zu heissen Wasserbad (40 °C) schmelzen.  
Schüssel herausnehmen und Schokolade glattrühren.

Eier und Puderzucker in einer separaten Schüssel schaumig schlagen bis die Masse hell ist, sofort zur Schokolade geben und alles gut vermischen.

Rahm steifschlagen und sorgfältig unter die cremige Schokoladenmasse ziehen. Das Mousse mit Sichtfolie zudecken und drei bis vier Stunden kühl stellen. Am besten über Nacht kalt stellen bei 1-5°C.

### Servieren:

Das Mousse mit zwei Löffeln abstechen, auf Dessertteller anrichten und mit Rahm und Früchte beliebig dekorieren.

### Tip:

Dunkles und weisses TOBLERONE Schokoladenmousse zusammen servieren.

