

# Ratatouille



**Männer-Koch-Club Ratatouille**

**Weihnachtsmenü 2012**

**Maîtres du jour:  
André Kelhetter  
Josef Burkard**



*Schinkengipfeli*

*Pumpernickel mit Bündnerfleischcrème*



*Avocado-Ragout mit Thunfisch-Tatar*



*Muschelsuppe*



*Lammfilet auf karamellisierten  
Orangenscheiben*

*Mit*

*Kartoffelküchlein und Tomaten-Ragout*



*Ananas-Kompott auf Waffeln*

*Kürbiskuchen*



# Schinken-Gipfeli

## Zutaten

Blätterteig

2 Esslöffel Rahmquark

80 g Schinkenranchen fein gehackt

1 Esslöffel Petersilie fein gehackt

Wenig Knoblauchpulver

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Alle Zutaten mischen

## Zubereitung

1. Gipfeler auf rund ausgewaltem, kaltem Fertigteig legen, gleichmässig in den Teig drücken.
2. Mit dem Streichspachtel die vorbereitete Füllung in die Vertiefungen streichen. Die Füllung muss frisch verwendet werden.
3. Gipfeler rechts und links etwas anheben, leicht schütteln, wegheben.
4. Gipfeli zur Spitze hin aufrollen, seitliche Enden leicht zusammendrücken
5. In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens ungefähr 20 Min. backen.

# Pumpernickel mit Bündnerfleischcreme

## Zutaten für 56 Stück

1 mittlere Zwiebel  
100g Bündnerfleisch oder Bresaola  
1 Esslöffel Butter  
1/2 dl Gemüsebouillon  
2 Bund Schnittlauch  
100g Quark  
300g Doppelrahmfrischkäse mit Pfeffer  
100g geriebener Sbrinz AOC  
Salz  
2 Pakete Pumpernickel-Rondellen (insgesamt 500 g)  
100g Sbrinzröllchen

## Zubereitung

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Bündnerfleisch in feine Würfelehen schneiden.

In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Dann das Bündnerfleisch mit der Bouillon beifügen. Alles 10 Minuten ungedeckt kochen lassen.

Inzwischen den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Ein Drittel für die Garnitur beiseite steilen.

Das Bündnerfleisch mitsamt Flüssigkeit in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer pürieren. Auskühlen lassen.

Das Fleischpüree mit dem Quark, dem Frischkäse, dem Sbrinz und dem restlichen Schnittlauch mischen und wenn nötig mit Salz abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und nochmals kalt stellen.

Die Bündnerfleischcreme auf die Pumpernickel-Rondellen spritzen. Mit der beiseite gestellten Schnittlauch bestreuen und mit jeweils 1 Stück Sbrinzröllchen garnieren.

**Tipp** Für dieses Rezept eignet sich Trockenfleisch aller Art, auch die günstigeren Abschnitte. Für den Kleinhaushalt 28 Stück: Zutaten halbieren.

# Avocados-Ragout mit Thunfisch-Tatar

Für 4 Personen

## Zutaten Avocados-Ragout:

1 Avocado  
Salz, Pfeffer  
1 Zitrone (Saft)  
2 Esslöffel Olivenöl  
40 g Parmesan in Scheiben

## Zutaten Thunfisch-Tatar:

320 g Thunfisch  
2 Esslöffel Olivenöl  
1 Schalotte  
1 Peperocini  
1 Stück Ingwer  
1 Zitronengras  
1 – 2 Esslöffel Zitronensaft  
1 Teelöffel Worcestersauce  
Salz (Fleur de sel)  
Schwarzer Pfeffer  
Schnittlauch  
Korianderblätter als Deco

## Zubereitung Thunfisch-Tatar

1. Fisch klein würfeln (1 Std. tiefkühlen; geht besser zum Schneiden) mit Olivenöl beträufeln und gut mischen.
2. Schalotte, Peperocini, Ingwer und das zart innere des Zitronengrases fein würfeln.
3. Alles zum Fisch geben und mit Zitronensaft, Worcestersauce und Salz würzen. Pfeffer (grob gemahlen) dazugeben.
4. Kühlen
5. Vor dem Servieren Schnittlauch dazugeben und servieren.

## Zubereitung Avocado-Ragout

1. Avocado in Würfel schneiden.
2. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft, 1 EL Olivenöl würzen.
3. Balsamico, Parmesan und 1 EL Olivenöl als Deco auf Teller.
4. Mit Korianderblätter dekorieren.

# Muschelsuppe mit Curry-Koriander

## Zutaten für 4 Personen:

1. 500 g Muscheln  
25 cl Weisswein  
2 Schalotten
2. 3 Esslöffel Sauerrahm  
2 Prise Curry  
10 g Maizena
3. 100 g Maroni (in Glas)  
20 g Butter  
1 Esslöffel Zucker
4. 25 cl Rahm  
Koriander  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Punkt 4. Rahm erwärmen und mit Koriander sieden (15 min.). Restlichen Koriander wird als Deco verwendet. Flüssigkeit passieren und kaltstellen in Kühlschrank. Diese wird am Schluss als Schlagrahm aufgeschlagen und auf der Suppe serviert.

Punkt 1. Muscheln waschen und mit Schalotten und Weisswein ca 5 min. sehr heiss mit Deckel kochen. Muscheln aus der Schale nehmen und auf die Seite stellen.

Koch-Sud aufbewahren.

Punkt 2. Koch-Sud passieren und mit 3 Gläser Wasser, Curry und Sauerrahm kochen. Mit Maizena abbinden.

Punkt 3. Maroni zerkleinern, mit Butter braten und mit Zucker glasieren.

Servieren in Suppenteller. Muscheln und Maroni in Teller geben, Suppe dazu und mit Schlagrahm und Koriander dekorieren.

# Lammfilet auf karamellisierten Orangenscheiben

## Zutaten

600 - 800 g Lammfilet oder –Steak  
Frischer Thymian, Blättchen abgezupft  
3-4 Esslöffel Olivenöl extra nativ  
Kräutermeersalz  
frisch gemahlener Pfeffer

3-4 schöne unbehandelte Orangen  
2 Esslöffel Wald- oder Kastanienhonig  
1 Esslöffel süsslicher Balsamico-Essig

Orangenöl zum Beträufeln

## Zubereitung

Die Lammfilets oder -Steaks in 3 bis 4 Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Thymianblättchen bestreuen. Das Fleisch im Olivenöl allseitig kurz braten. Warm stellen.

Orangen in dicke Scheiben schneiden, in einer Bratpfanne mit dem Honig und dem Balsamico-Essig auf beiden Seiten leicht karamellisieren.

## Anrichten

Das Fleisch auf den karamellisierten Orangenscheiben anrichten. Nach Belieben mit Orangenöl beträufeln.

**Tipp** Gut dazu passen die provenzialischen Honig-Kartoffeln. Als farbige Beilage ein grünes Gemüse (heute Spinat).

# Kartoffelküchlein mit Tomaten-Ragout

Für 4 Personen

## Zutaten

20 g getrocknete Tomaten  
800 g Kartoffel mehlig  
1 Knoblauchzehe  
100 g Weissmehl  
2 Eigelbe  
6 EL Olivenöl  
1 Tomate frisch  
1 Schalotte  
1 B. Schnittlauch  
Salz, Muskat

## Zubereitung

Frische Tomate in lauwarmem Wasser einlegen.

Kartoffel schälen, in Würfel schneiden, mit Knoblauch im Salzwasser kochen.

Pürieren und mit Mehl, Eigelb und wenig Olivenöl zu einem Teig vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Masse zu Küchlein formen und braten.

Frische Tomate schälen, in Würfel schneiden (ohne Kernen).

Getrocknete Tomaten in Würfel schneiden.

Schalotte fein schneiden.

Frische und getrocknete Tomaten mit der gehackten Schalotte in Olivenöl dünsten und als Deco über die Kartoffelküchlein geben.

# Ananas-Kompott

## Zutaten für 15 Personen

- 1 Stk. Ananas gross
- 4 Stk. Sternanis
- 2 Zimtstangen
- 1 Kaffeelöffel Glühwein Gewürzmischung
- 3 Esslöffel Rohrzucker
- 50 g Butter
- 3 Esslöffel Zitronensaft ( 1 Stk.)
- 1 Granatapfel als Deco

## Zubereitung

- Ananas schälen und in Würfeln schneiden (Zubereitung wird Dédé zeigen)
- Mit Rohrzucker und Butter glasieren.
- Zimtstangen, Sternanis und Gewürzmischung dazu geben und zu Kompott kochen (ca. 5 min.)
- Über die Waffeln geben.
- Mit einem Stk. Kürbiskuchen als Dessert servieren.

# Kürbis-Torte

## Zutaten für 12 Stücke

### Boden:

170g Weismehl  
100g gemahlener Rohzucker  
2 Prisen Salz  
10 g Butter, in Stücken, kalt  
2 ½ Esslöffel Kakaopulver (ca.15g)  
1 Ei, verknüpft

### Belag:

1 dl Wasser  
¼ Teelöffel Salz  
800 g Kürbis  
Ca. 21/2 cm grossen Stücken (ergibt 500g)  
1 Esslöffel Maizena  
2 Eier  
100g gemahlener Rohzucker  
1 ½ Esslöffel Ingwer, gerieben  
1 ½ Teelöffel Zimt  
Je 1 Prise Nelkenpulver und Muskat  
100g gezuckerte Kondensmilch

## Vor und Zubereitung:

Ca. 45 Minuten  
Kühl stellen: ca. 35 Min.  
Backen : ca. 40 Min.  
Für eine Springform von ca. 24 cm ø, gefettet

## Zubereitung:

### Boden:

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben , von Hand zu einer krümeligen Masse verreiben. Kakao daruntermischen. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten.

### Formen:

Vorbereiteten Formenboden mit wenig Mehl bestäuben. Die Hälfte des Teiges zu einer Kugel formen, direkt auf dem Formenboden auswallen. Formenrand befestigen. Restlichen Teig zu Rollen (ca. 1 ½ cm Ø) formen, an den Formenrand legen, etwas andrücken. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Form ca. 30 Min. kühl stellen.

### Belag:

Wasser aufkochen, salzen. Kürbis begeben, bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Min. weich kochen. Kürbis abtropfen, fein pürieren, etwas abkühlen. Maizena und alle Zutaten bis und mit Muskat gut verrühren. Kondensmilch und Kürbispüree daruntermischen. Masse auf den Teigboden verteilen.

### Backen:

Ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180Grad vorgeheizten Ofen Herausnehmen, etwas abkühlen. Formenrand entfernen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Dazu passt: Schlagrahm