Ratatouille

14. Januar 2014

Koch Verantwortlicher:

Udo Zukowski

Ratatouille

Menue

Caesar-Salat

*** * * ***

Cipollata-Pfanne

*** * * ***

Baileys-Roulade

Vorspeise

Caesar-Salat

Zutaten für 4 Personen
Salatsauce
2 frisches Eigelb
1 TL Senf
2.5 EL Zitronensaft
Wenig Pfeffer
5 EL Sonnenblumenöl

Eigelb und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einen Messbecher geben, Öl dazugiessen,

3 Scheiben Toastbrot

Brotwürfel in einer beschichteten Bratpfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.

100 g Speck

in einer Pfanne anbraten

Eisbergsalat, in Streifen
1 Gurke, in Scheibe
50 g, Sbrinz in Streifen

Eisbergsalat und Gurke mit der Salatsauce mischen, Brotwürfeli, Speck und Sbrinz darunter mischen.

Hauptspeise

Cipollata-Pfanne

350 g festkochende Kartoffeln
1 grosses Rüebli
2 Zweige Rosmarin
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Bratbutter
6 Kalbscipollatas
1 TL Salz
Wenig Pfeffer

Kartoffeln und Rüebli in ca. 5 mm dicke, Zwiebel in feine Scheibe schneiden Knoblauch und Rosmarin fein hacken. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Cipollatas beidseitig je ca. 3 Min. braten.
Cipollatas herausnehmen, zugedeckt warm stellen.
Kartoffeln und Rüebli in derselben Pfanne zugedeckt unter gelegentlichem Wenden ca. 7 Min. andämpfen.
Rosmarin mit Knoblauch und Zwiebeln beigeben, zugedeckt unter gelegentlichem Wenden ca. 8 Min. weich dämpfen, würzen.
Cipollatas beigeben, nur noch heiss werden lassen.

Dessert

4. **Backen**: ca.6 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Biskuit mit dem Papier auf ein frisches Backpapier stürzen, mit einem nassen Tuch über das obere Papier streichen, Papier sorgfältig abziehen Biskuit sofort mit dem frischen Backpapier aufrollen, auskühlen. (siehe Bild)

5. Rahm steif schlagen, Likör darunterrühren. Biskuit entrollen, mit dem Schlagrahm bestreichen, dabei ringsum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen, von der Schmalseite her satt aufrollen. Roulade ca. 30 min. kühl stellen.

Tipp: Roulade ca. 20 Min in den Tiefkühler legen.