Ratatouille

18. Februar 2014

Koch-Verantwortlicher
Sepp Stüdli

Menü

Gurken-Salat-Bouquet
auf Vanillespiegel

Poulet-Gemüse-Süppchen
mit Reis

Entrecôte an Cognac-
Steinpilz-Sauce, Nudeln und Gemüse

Beeri-Meringue

Gurken-Salatbouquet auf Vanillespiegel

Für 10 Portionen

Zutaten:

Vanillespiegel

3x180 g	Saurer Halbrahm
3 Stk.	Vanillestängel, längs aufgeschnitten, nur ausgekratzte Samen
5 EL	Aceto balsamico bianco
½ dl	Milch

Salatbouquet

4	Gurken, geschält
500 g	Jungsalat, gerüstet und gewaschen

Salatsauce

6 EL	Aceto balsamico bianco
6 EL	Olivenöl

Salz, Pfeffer nach Bedarf

Garnitur

50 g	Zwiebelsprossen
20 Stk.	Cherry-Tomaten
10 Stk.	Radiesli

Zubereitung:

Vanillespiegel

Saurer Halbrahm und alle Zutaten bis und mit Milch gut verrühren. Vanillesauce auf Teller verteilen. Mit den Zwiebelsprossen über dem Vanillespiegel garnieren.

Salatbouquet

Gurken in 4 cm dicke Scheiben schneiden. Inneres (ca. 2 cm Ø) herausschneiden. Salat portionenweise in die Gurkenstücke verteilen. Pro Person 2 Salatbouquet auf den Vanillespiegel geben.

Salatsauce

Aceto balsamico und Öl verrühren, würzen. Sauce über den Salat spritzen.

Garnitur

Pro Teller je 2 Cherry-Tomaten und 1 Radieschen dazu legen.

Poulet-Gemüse-Süppchen mit Reis

Zutaten für 2 Personen

- 150 g Fenchel
- 60 g Rüebli
- 1 Schalotte
- 1 EL Olivenöl
- 1 dl Weisswein
- 5 dl Maggi Bouillon Mediterranea
- 40 g Langkornreis 10 Min.
- 2 Pouletbrüstli (je ca. 120 g)
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer, nach Bedarf

Fenchel halbieren, in feine Streifchen schneiden. Rüebli mit Sparschäler in kurze Scheibchen hobeln. Schalotte fein hacken.

Öl warm werden lassen, Schalotte andämpfen. Fenchel und Rüebli beigeben, ca. 3 Min. mitdämpfen. Wein und Bouillon dazugiessen, aufkochen. Reis beigeben, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln.

Pouletbrüstli längs halbieren, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zur Suppe geben, bei kleinster Hitze ca. 5 Min. ziehen lassen. Petersilie fein hacken. Suppe würzen, anrichten, Petersilie darüberstreuen.

Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Energiewert / Person

ca. 1269 kJ/304 kcal

Mein Einkauf
- 150 g Fenchel
- 60 g Rüebli
- 1 Schalotte
- 1 dl Weisswein
- 5 dl Maggi Bouillon Mediterranea
- 40 g Langkornreis 10 Min.
- 2 Pouletbrüstli (je ca. 120 g)
- 1 Bund Petersilie

Im Vorrat
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zutaten für 2 Personen
10 g Steinpilze, getrocknet
2 Entrecôtes à ca. 150 g
schwarzer Pfeffer
3 EL Cognac
1 EL Erdnussöl, zum Marinieren
1 EL Erdnussöl, zum Braten
1 Pack Tagliatelle all'Uovo (250 g)
1 Würfel Maggi-Pastorama
Sauce:
1 dl Weisswein
½ Becher Saucen-Halbrahm
3–5 EL Cognac
Salz

Trockenpilze für 15 Min. in warmem Wasser einweichen. Fleisch pfeffern, dann mit Cognac und Öl einreiben, 15 Min. ruhen lassen.

Fleisch im heissen Öl je nach Wunsch 2–5 Minuten braten, herausnehmen, warm stellen. Fond mit 1 dl Weisswein und 1 dl Wasser ablöschen, aufkochen. Pilze ausdrücken, grob zerschneiden, in die Sauce geben.

Saucen-Halbrahm zufügen, aufkochen, mit Cognac, Pfeffer und Salz abschmecken. Sauce über das Fleisch geben, zusammen mit Tagliatelle all'Uovo von Barilla servieren.

Beeri-Meringue

Zutaten für 2 Personen

- 150 g tiefgekühlte Heidelbeeren
- 1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen herausgekratzt
- 3/4 EL Zucker
- 1/2 EL Kirsch oder Wasser
- Pfefferminze zum Verzieren
- Puderzucker zum Bestäuben
- 1 Becher Emmi Choco Latte Original Ice
- 10 Mini-Meringues

Beeren und alle Zutaten bis und mit Kirsch bei kleiner Hitze offen ca. 2 Min. köcheln, in einer Schüssel etwas abkühlen. Vanillestängel entfernen.

Pfefferminzblättchen mit Puderzucker bestäuben. Für die Verzierung beiseite legen.

Glace mit einem spitzen Messer am Rand lösen, stürzen, in Scheiben schneiden. Glace auf vorgekühlten Tellern anrichten. Beeren und Meringues daneben anrichten, verzieren.

Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Nährwert / Person

ca. 1017 kJ/243 kcal

Mein Einkauf
- 150 g tiefgekühlte Heidelbeeren
- 1/2 EL Kirsch
- 1 Bund Pfefferminze
- 1 Becher Emmi Choco Original Ice
- 10 Mini-Meringues

Im Vorrat
- Vanillestängel
- Zucker
- Puderzucker