RATATOUILLE

VOM 18. NOV.2014

TAGESCHEF FRITZ GURTNER

Menue

Cremesuppe

****

Herbstsalat mit Mostbröckli

****

Rosmarinkartoffeln

Cordon bleu

****

Lemon-Curd-Creme mit Himbeeren

****

Mont-Sur-Rolle La Perche

Woodbridge Zinfandel California

Cremesuppe

Für 4 Personen

2 EL	Butter	erwärmen
3 EL	Mehl	beifügen
		Sofort auf kleine Stufe zurückschalten
		unter ständigem Rühren dünsten
4 dl	Bouillon	
4 dl	Milch	ablöschen, unter ständigem Rühren
		aufkochen
	Salz	
	Pfeffer	
	Muskat	würzen, auf kleiner Stufe kochen,
		Kochzeit 10 – 20 Minuten
1	Eigelb	
2 EL	Rahm	in Suppenschüssel gut verklopfen, heisse
		Suppe unter ständigem Rühren dazugiessen

Herbstsalat mit Mostbröckli

2	EL	Apfelessig
4	EL	Nussöl
2	EL	Olivenöl
1	EL	Waldhonig
¼	TL	Tabasco
1	TL	Paprika
		Salz, Pfeffer aus der Mühle nach Bedarf

150	gr	Mostbröckli am Stück
100	gr	Nüsslisalat
100	gr	Friséesalat in Streifen

1. Essig mit allen Zutaten bis und mit Honig gut verrühren, Sauce würzen.
2. Mostbröckli in ca. 3 mm dicke Streifen schneiden, in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett kurz braten.
3. Salat mit der Sauce mischen, auf Tellern anrichten, Mostbröckli darauf verteilen.

Rosmarinkartoffeln

Für 4 Personen

750 g	Kartoffeln
2 grosse	Zwiebeln
3 EL	Olivenöl
30 g	Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Rosmarinzweige

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

In einer grossen Bratpfanne das Öl und die Butter mässig heiss werden lassen. Die Kartoffeln und die Zwiebeln beigeben. Lagenweise salzen und pfeffern und mit Rosmarinnadeln bestreuen.

Die Kartoffeln zugedeckt bei kleiner Hitze 15 Min. braten.

Wenn sie auf der Unterseite der Kartoffeln eine goldbraune Kruste gebildet hat, wenden und weitere 10 – 15 Minuten braten. Auf einer vorgewärmten Platte servieren.

Cordon bleu

Schweinsplätzli mit wenig Zitronensaft beträufeln

Salz oder Streuwürze, wenig Pfeffer, Paprika

Schinkentranchen halbieren

Dünne Käsescheiben mit dem Schinken in die Plätzli legen.

Mit Zahnstocher zusammenstecken Panieren und braten.

Lemon-Curd-Creme-mit Himbeeren

Für 4 Personen

4	Zweiglein Zitronenmelisse
250 g	Mascarpone
4 EL	Lemon Curd
4EL	Limoncello
3 EL	Puderzucker
2 dl	Halbrahm
1	Zitrone
400 gr	Himbeeren
4 EL	Puderzucker
Einige	Zweiglein Zitronenmelisse zum Verzieren

Melisse in Streifchen schneiden. Mascarpone mit Lemon Curd, Limoncello, Puderzucker und Melisse verrühren. Rahm flaumig schlagen, sorgfältig unter die Creme ziehen, ca. 30 Min. kühl stellen.

Zitronensaft auspressen, mit 2/3 der Himbeeren und dem Puderzucker in ein hohes Gefäss geben, fein pürieren.

Pürierte Himbeeren durch ein Sieb streichen. Lemon-Curd-Creme zusammen mit Himbeersauce in Gläsern anrichten, mit restlichen Himbeeren und Melisse verzieren.