

# Ratatouille

17. März 2015

Kochverantwortlich

Ueli Birkhofer

# *Menu*

\* \* \* \* \*

*Nüssli-Randen-Salat*  
*mit gefüllten Sbrinzrollen*

\* \* \* \* \*

*Paella Valenciana*

\* \* \* \* \*

*Orangen-Schokolade-Creme*

\* \* \* \* \*

# *Nüssli-Randen-Salat*

## *mit gefüllten Sbrinzrollen*

### *für 4 Personen*

- *80 g getrocknete Datteln*
- *40 g Baumnüsse*
- *150 g Halbfettquark*
- *½ TL Salz, wenig Pfeffer*
- *4 EL glattblättrige Petersilie*
- *2 EL Rotweinessig*
- *4 EL Sonnenblumenöl*
- *Wenig Salz und Pfeffer*
- *12 Sbrinz-Hobelrollen (ca. 120 g)*
- *400 g Randen gekocht*
- *100 g Nüsslersalat*

- 1. Datteln und Baumnüsse grob hacken, mit Halbfettquark mischen, würzen.*
- 2. Für die Salat-Sauce Essig und Öl gut verrühren, würzen und feingeschnittene Petersilie daruntermischen.*
- 3. Eine Käserolle auseinanderrollen, einen Teelöffel Quarkfüllung daraufgeben, leicht verstreichen, sorgfältig einrollen. Mit restlichen Käserollen und Füllung gleich verfahren.*
- 4. Randen in Würfel schneiden, mit Nüsslersalat auf Tellern verteilen, Sauce darüberträufeln, Käserollen darauf anrichten.*

# *Paella Valenciana*

*Für 6 Personen*

- *750 g Kaninchenschenkel (vom Metzger ausgebeint)*
- *750 g Pouletbrüstli (in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden)*
- *Olivenöl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Kaninchen und Poulet separat portionenweise ca. 4 Min. anbraten, herausnehmen und würzen mit Salz und Pfeffer.*
- *3 Knoblauchzehen, fein gehackt*
- *3 Tomaten, geschält, entkernt, in ca.1 cm grossen Würfeli in reduzierter Hitze andämpfen.*
- *400 g spanischer Reis oder Risottoreis (Carnaroli), unter Rühren dünsten, bis er glasig ist.*
- *12 dl. Hühnerbouillon, (heiss) beiseite gestelltes Kaninchen und 3 Briefchen Safran, begeben und mischen.*
- *600 g Vongole (Venusmuscheln) unter fliessendem Wasser gut bürsten, begeben, mischen, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln, 1-2-mal sorgfältig rühren.*
- *375 g Kefen, blanchiert, abgetropft*
- *1-2 Dosen weisse Bohnen (ca. 600 g) beiseite gestelltes Poulet begeben, mischen, ca. 5 Min. weiterköcheln, bis der Reis al dente ist. Auf der ausgeschalteten Platte zugedeckt ca. 5 Min. stehen lassen. Nach Bedarf mit Salz würzen.*

# *Orangen-Schokolade-Creme*

*Für 4 Personen*

- *3 Orangen*
- *Saft 1 Zitrone*
- *2 Esslöffel flüssiger Honig*
- *2 Esslöffel Puderzucker*
- *250 g Halbfettquark*
- *250 g Crème fraiche*
- *50 g dunkle Schokolade*

- 1. Die Orangen wie einen Apfel, das heisst mitsamt weisser Haut schälen. Das Fruchtfleisch klein würfeln und falls nötig entkernen. Orangenwürfel, Zitronensaft, Honig und Puderzucker mischen und nach Möglichkeit 15. Minuten ziehen lassen.*
- 2. Inzwischen Quark glatt rühren. Crème fraiche beifügen und alles zu einer glatten Creme verrühren. Dann Orangenwürfel (wenige zur Seite stellen zum dekorieren) mitsamt Marinade sorgfältig untermischen. Die Creme in Dessertschalen füllen und etwa 1 Stunde kühl stellen.*
- 3. Zum Fertigstellen die Schokolade in feine Späne hobeln. Vor dem servieren die creme mit Schokolade und den restlichen Orangenwürfel dekorieren.*