

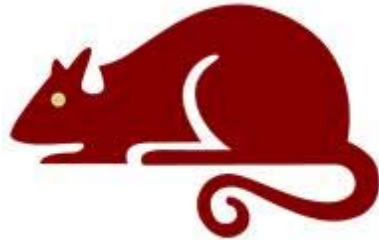
# Ratatouille



**21.04.2015**

Maître du jour:  
Baumeyer Winu

*Ratatouille*



*Menü*

*Weissweinsuppe mit  
Bratwurstklösschen*

*Spargelsalat an Senfdressing*

*Geschnetzeltes Kalbfleisch an  
Zitronensauce mit Tri Colo Rice*

*Rhabarberkompott mit  
Bananenschaum*

# Weissweinsuppe mit Bratwurstklösschen

## Zutaten für 4 – 6 Personen:

1 kl. Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
2 Gewürznelken  
4 Wachholderbeeren  
1 TL schwarzer Pfeffer  
25 g Butter  
1 EL Mehl  
¼ l fruchtiger Weisswein  
¾ l Hühnerbouillon  
1 TL Senfkörner  
1 TL Zucker  
2 Schweins- oder Bauernbratwürste  
1 EL Bratbutter  
200 ml Rahm  
1 B. Schnittlauch  
Salz  
1 Messerspitze Cayennepfeffer

## Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken. Wachholder- und Pfefferkörner grob zerstoßen.
2. In einem mittleren Topf die Butter schmelzen. Das Mehl darin unter Rühren kurz andünsten. Unter Weiterköcheln langsam den Weisswein dazugießen und alles glatt rühren. Bouillon, besteckte Zwiebel, zerstoßene Wachholder- und Pfefferkörner sowie die ganzen Senfkörner und den Zucker beifügen. Die Suppe aufkochen, dann bei milderer Hitze etwa 20 min. ungedeckt kochen lassen dabei gelegentlich umrühren.
3. Inzwischen das Wurstbrät aus der Haut drücken und zu kleinen Klösschen formen. In einer beschichteten Bratpfanne in der heißen Bratbutter rundum goldbraun braten. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.  
Den Rahm halb steif schlagen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.
4. Die Suppe durch ein Sieb passieren, in dem Topf zurückgeben und aufkochen. Den Rahm unterrühren und die Suppe mit Salz sowie Cayennepfeffer abschmecken.
5. Die Bratwurstklösschen in vorgewärmte tiefe Teller oder Suppentassen verteilen, die Suppe darüber anrichten und mit dem Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren.

# Spargelsalat an Senfdressing

## Zutaten für 4 Personen:

Je 1 B. weisse und grüne Spargeln  
Salz  
1 EL grobkörniger Senf  
1 Prise Zucker  
Saft von ½ Zitrone  
4 EL nordische Sauermilch oder saurer Halbrahm  
4 EL Gemüsebouillon  
6 EL Distel- oder Rapsoel  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 ½ B. Kerbel

## Zubereitung:

1. Spargeln schälen, bei wirklich frischen grünen Spargeln entfällt das schälen. Das untere Drittel der weissen und grünen Spargelstangen grosszügig abschneiden. Die beiden Spargelsorten getrennt in wenig Salzwasser oder über Dampf nicht zu weich garen ( grüne 8 – 10 min., weisse 10 – 12 min.).
2. Inzwischen Senf, Zucker, Zitronensaft und Sauermilch oder sauren Halbrahm , Bouillon, Oel, Salz sowie Pfeffer in einem hohen Becher mit dem Stabmixer kräftig durchmischen. Vom Kerbel 4 Zweige beiseitelegen. Den restlichen Kerbel fein hacken und unter die Sauce mischen.
3. Die noch warmen Spargeln schräg in nicht zu kleine Stücke schneiden, dicke Spargel zuerst der Länge nach halbieren. Die Spargeln auf Tellern anrichten und mit der Sauce um- und übergiessen. Mit Kerbelblättchen garnieren. Nach Belieben den Spargelsalat mit Rohschinken, Bündnerfleisch oder Rauchlachs bereichern.

# Geschnetzeltes Kalbfleisch an Zitronensauce mit Tri Colo Rice

## Zutaten für 4 Personen:

1 TL Salz  
15 Umdrehungen schwarzer Pfeffer  
1 TL edelsüßer Paprika  
2 EL Bratbutter  
500 – 600 g geschnetzeltes Kalbfleisch  
100 ml Nolly Prat  
100 ml Weisswein  
2 – 3 EL Zitronensaft  
2 – 3 Messerspitzen Zucker  
1 TL Fleischextrakt oder Gemüsebouillonpaste  
150 ml Rahm  
20 g Butter

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Platte und Teller mit wärmen.
2. Salz, Pfeffer und Paprika mischen.
3. In einer Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter rauchheiss erhitzen. Das Geschnetzelte mit der Gewürzmischung würzen. Die Hälfte des Fleisches auf grossem Feuer auf der ersten Seite 1 Minute anbraten, erst dann wenden und auf der zweiten Seite nur noch gerade 30 Sekunden weiterbraten, es soll innen noch roh sein. Sofort auf die vorgewärmte Platte im Ofen geben. Die restliche Bratbutter erhitzen und das restliche Fleisch auf die gleiche Weise anbraten. Das Geschnetzelte im 80 Grad heissen Ofen 15 – 20 Minuten nachgaren lassen.
4. Den Bratsatz mit Nolly Prat und Weisswein auflösen. Zitronensaft, Zucker und Fleischextrakt oder Bouillonpaste beifügen und alles auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm zur Sauce geben und nochmals einkochen lassen bis die Sauce cremig bindet. Am Schluss die Butter beifügen und in die leicht kochende Sauce einziehen lassen. Diese wenn nötig mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Geschnetzelte mitsamt dem ausgetretenen Fleischsaft in die Sauce geben und nur noch gut mischen. Dann sofort servieren.
6. Als Beilage Reis nach Angabe der Verpackung zubereiten.

# Rhabarberkompott mit Bananenschaum

Für 4 Personen:

## Zutaten Kompott

500 g Rhabarber  
4 EL Grenadinesirup  
100 g Zucker

## Zutaten Bananenschaum

4 kl. Bananen  
Saft von ½ Zitrone  
1 P. Bourbon-Vanillezucker  
4 EL Zucker  
1 B. Joghurt nature 180 g  
150 ml Rahm

## Zubereitung:

1. Den Rhabarber rüsten und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. In einen Topf geben und Sirup und Zucker beifügen. Alles langsam aufkochen, dann den Rhabarber zugedeckt im eigenen Saft nur gerade knapp weich garen. Auskühlen lassen. Achtung: Die Rhabarberstücke garen beim Erkalten noch leicht nach.
2. Die Bananen schälen, in Rädchen schneiden und mit dem Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Stabmixer pürieren. In einer Schüssel geben. Mit einem Gummischaber den Joghurt unterziehen.
3. Den Rahm steif schlagen. Unter die Bananencreme ziehen.
4. Zum Servieren das Kompott in Dessertgläser oder kleinen Schalen anrichten. Den Bananenschaum als Häubchen auf das Kompott verteilen. Nach Belieben mit etwas gehackten Pistazien oder gerösteten Mandelplättchen bestreuen.