



RATATOUILLE

VOM 10. NOV. 2015

TAGESCHEF FRITZ GURTNER

Menue

Rüebli-suppe

Schinkenröllchen mit
Büffelmozzarella

Kartoffelstock
Hackbraten „Mother Style“
Rosenkohl
Kürbis

Birnen-Quark-Creme

Chardonnay Tarapaca
Primitivo Puglia

Rüebli-suppe

600 Rüebli, gerüstet in Stücke geschnitten
1 Schalotte gehackt

Butter zum Dämpfen

1 Vanillestängel, längs aufgeschnitten

9 dl Bouillon

wenig Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 TL Vanillezucker

1 dl Rahm, flaumig geschlagen

Wenig Vanillezucker oder Vanillestängel zum Garnieren

Rüebli und Schalotte in Butter andämpfen. Vanille beifügen, mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Min. weich kochen. Suppe pürieren, würzen, Vanillezucker beifügen.

Suppe in Gläser oder Tassen füllen, mit Rahm und Vanillezucker oder Stängel garnieren.

Schinkenröllchen mit Büffelmozzarella

- 1 Kugel Mozzarella
- 8 Scheiben Schinken
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Balsamico
- Rucola
- Creme fraiche

Den Mozzarella in 6 Portionen teilen, salzen und pfeffern, mit Kräutern bestreuen. Die Mozzarellastücke in je eine Scheibe einrollen. Mit einem Zahnstocher befestigen.

In Olivenöl von beiden Seiten anbraten, bis der Käse durchgewärmt ist. Ein paar Blätter Rucola auf einem Vorspeisenteller anrichten. Mit einer Mischung aus Öl und Balsamico beträufeln. Etwas grob gemahlener Pfeffer darüber, die fertigen Schinkenröllchen drauflegen und sofort servieren.

Kartoffelstock

800 g	Kartoffeln	waschen, schälen, abspülen, in grosse Stücke schneiden, Kochzeit 20 – 25 Min. Wasser verdampfen lassen, bis Kartoffeln trocken sind.
2 dl	Milch	
30 g	Butter	in Pfanne geben, Kartoffeln dazu passieren, auf kleiner Stufe kräftig rühren, bis Kartoffelstock luftig und heiss ist.
wenig	Salz oder Streuwürze, Muskat	abschmecken

Hackbraten „Mother Style“

2 Schalotten

3 Zweige Thymian

1 EL Butter

Schalotten und Thymian fein hacken und in der Butter ca. 5 Min. dünsten, auskühlen lassen.

1 Ei

3 EL Dijonsenf

1 Brötchen

2 Karotten

600 gem. Hackfleisch

1 Bund Petersilie

1 EL Mehl

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Olivenöl

2 dl trockener Rotwein

1 dl Sahne

Ei, Senf und das gewürfelte Brötchen gut vermengen. Karotten Fleisch, Petersilie, Mehl, Salz, Pfeffer, Schalotten und Eimasse **gut** verkneten. Zu einem Laib formen. In Olivenöl rundum gut anbraten, mit Wein ablöschen und zugedeckt ca. 45 Min. bei kleiner Hitze schmoren.

Den Hackbraten aus der Bratform nehmen, unter Alufolie 10 Minuten ruhen lassen. Die Sauce auf die Hälfte einkochen, Sahne dazugeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rosenkohl

1 EL	Öl und Butter	in Pfanne geben
½	Zwiebel	schneiden, begeben
600 g	Rosenkohl	rüsten, waschen, zugeben
1/2 KL	Salz	würzen, zudecken

Auf grosser Stufe erwärmen, bis es zischt. Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, dämpfen. Von Zeit zu Zeit schütteln. Mit wenig Wasser ablöschen. Dämpfzeit 20 – 30 Min.

Kürbis

1 EL	Öl und Butter	in Pfanne geben
½	Zwiebel	schneiden, begeben
600 g	Kürbis	rüsten, begeben
½ Kl	Salz	würzen, zudecken

Auf grosser Stufe erwärmen, bis es zischt. Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, dämpfen. Von Zeit zu Zeit schütteln. Mit wenig Wasser ablöschen. Dämpfzeit 20 – 30 Min.

Birnen – Quark – Creme

500 g Quark
2 Pck Vanillezucker
60 gr Zucker
Birnen
4 dl Rahm
60 gr Schokostreusel

Quark, Vanillezucker und Zucker mischen. Birnen schälen, entsteinen, klein schneiden und mit den Schokostreuseln unter den Zuckerquark mischen. Den Rahm steif schlagen und vorsichtig unter den Quark mischen.