

# RATATOUILLE

## Menü

Dienstag 17. Januar

Chef de Jour:  
Stephan Lüthi

# Menü

Rote Linsensuppe mit gebratenem Lachs  
Blätterteiggebäck

\*\*\*\*\*

Wildsaugeschnetztes „Stephan“  
Rotwein Pilzsauce  
Butterrösti

\*\*\*\*\*

Nidle-Kuchen „Erika“

\*\*\*\*\*

# Linsen-Lachs-Suppe

Für 4 Personen:

220 gr rote Linsen.  
1 lt Gemüsebouillon  
1 dl Halbrahm  
Salz und Pfeffer  
500 gr Lachs  
1 Zitrone  
1 Fertigen Blätterteig (Eckig)  
50 gr Parmesan  
1 Ei



## Zubereitung:

Linsen mit Bouillon ca. 20 Minuten bei kleiner Hitze Köcheln lassen. Rahm dazugeben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachs in Streifen schneiden und dann würzen, im Mehl wenden und im Butter braten nicht ganz durch. Zitrone in Scheiben schneiden und in Butter braten.

Blätterteig aufrollen und mit aufgeschlagenem Ei bepinseln und mit Parmesan bestreuen. In Streifen schneiden und backen, ca. 10 Minuten bei 180°.

Den fertigen Fisch servieren, Suppe dazu und mit Zitrone dekorieren.

# Wildsau-geschnetzeltes

Für 10 Personen:

1,2 kg Wildsau  
Salz und Pfeffer  
500 gr Pilze  
6 dl gebundene Bratensauce  
Butter  
2 dl Rotwein



## Zubereitung:

Das Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter kurz anbraten, auf die Seite stellen.

Pilze in gleicher Pfanne anbraten und mit Rotwein ablöschen, Bratensauce aufgiessen. Abschmecken!

# Rösti

Für 10 Personen:

2 kg Kartoffeln  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Kartoffeln in der Pfanne kochen, raffeln und in der Butter goldbraun anbraten.

# **Nidle-Kuchen „Erika“**

Für 6 Personen:

1 Rolle Kuchenteig (Rund)  
5 dl Halbrahm  
150 gr Zucker  
3 El Maizena oder Epifin

## **Zubereitung:**

Teig in einer Kuchenform auswallen.

Alle Zutaten gut mit dem Schwingbesen verrühren.

Auf der untersten Rille bei 200° ca. 40-45 Minuten backen, bis der Kuchen bräunlich wird.