

# Ratatouille



## Menü

14.03.2017

Chef de Jour:

**Peter Frei**

# Menü

Bouillon mit Flädli

Fleischvögel klassisch

Risotto

Obstsalat

# Bouillon mit Flädli

## Zutaten für 4 Portionen

70	g	Butter
2	Stk	Eier
100	g	Mehl
250	ml	Milch
1	l	Rinderbouillon
1	Prise	Salz
1	Bund	Schnittlauch, geschnitten

## Zubereitung

1. In einer Schüssel Mehl, Milch, Eier und Salz zu einem Teig verrühren und gut 15 Minuten quellen lassen.
2. In einer Pfanne mit erhitzter Butter 8 dünne Flädli/Crepes ausbacken, auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.
3. Die Flädli einrollen, in dünne Scheiben schneiden und auf vier Suppenteller verteilen.
4. Die Rinderbouillon aufkochen, über die Flädli giessen und mit Schnittlauch bestreuen.

# Fleischvögel klassisch

## Zutaten für 4 Portionen

4	Zahnstocher
	grosse, dünne Rindsplätzli, je ca. 120 g
	Senf
	Salz, Pfeffer

## Füllung:

4-8	Tranchen Speck
1	Zwiebel, fein gehackt
	Petersilie, fein gehackt
1	Cornichon, fein geschnitten
1	Rüebli, fein geschnitten
1	Brotscheibe, fein geschnitten
	Bratbutter oder Bratcrème
1	Zwiebel, mit 1 Lorbeerblatt und 2 Nelken besteckt
1 EL	Mehl
3-4 dl	Bouillon
	Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Schmoren: ca. 50 Minuten

1. Plätzli mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Füllung: Je eine Tranche Speck darauflegen. Zwiebel, Petersilie, Cornichon, Rüebli und Brot darauf verteilen und verstreichen.
3. Fleisch mit der Füllung satt aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.
4. Fleischvögel in der heissen Bratbutter rundum kräftig anbraten. Besteckte Zwiebel kurz mitbraten. Fleischvögel und besteckte Zwiebel herausnehmen.
5. Mehl in derselben Pfanne hellbraun rösten. Mit Bouillon ablöschen.
6. Fleisch und besteckte Zwiebel dazugeben. Zugedeckt, bei kleiner Hitze 45-50 Minuten schmoren. Besteckte Zwiebel entfernen und Sauce abschmecken.

# Risotto

## Zutaten für 4 Portionen

100	g	Butter
1	l	Gemüsebrühe
1	Prise	Pfeffer
400	g	Risottoreis
1	Prise	Salz
250	ml	Weißwein
1	Stk	Zwiebel

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen, in feine Stücke schneiden und in der Hälfte von der Butter in einem großen Topf glasig dünsten.
2. Den Reis langsam einrühren, kurz anlaufen lassen und mit Weißwein ablöschen. Bei starker Hitze ca. 3 Minuten einkochen. Anschließend bei mittlerer Hitze unter Rühren den Fond langsam einkochen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter Rühren 20 Minuten garen lassen. Die restliche Butter kurz vor dem Garende einrühren.

# Obstsalat

## Zutaten für 4 Portionen

1		Ananas
1		Banane
1		Orange
1		Apfel
250	g	Erdbeeren
250	g	Weintrauben, kernlos
1	EL	Zitronensaft

## Zubereitung

Ananas schälen und entkernen, dann in Würfel schneiden. Banane und Orange schälen und in Scheiben bzw. Würfel schneiden. Erdbeeren, Weintrauben und Apfel gründlich waschen und zerkleinern. Alles in eine Schale geben. Den Zitronensaft über den Salat geben und gut umrühren.

Das Obst sollte sehr reif sein, damit der volle Geschmack entsteht.

Wer möchte kann den Salat mit Mascarpone bzw. Schlagsahne servieren.