



# Ratatouille

23.05.2017



Kochverantwortlicher:  
Erwin Baumeyer

# Menü

**Zwiebelcrèmsuppe mit  
karamellisierten Tymian-Baumnüssen**

**\*\*\*\***

**Zanderfilet an Safransauce auf  
grünen Spargeln**

**\*\*\*\***

**Schweinshaxen mit Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen**

**\*\*\*\***

**Ballon Rose**

**\*\*\*\***

# Zwiebelcrèmesuppe mit karamellisierten Thymian-Baumnüssen

für 6 Personen

## Zutaten:

- 300 g Zwiebeln
- 150 g Sellerie
- 1 EL Butter
- 2 dl Sherry trocken oder Weisswein
- 5 dl Gemüsebouillon
- 3 Lorbeerblätter
- 3 – 4 Zweige Thymian
- 50 g Baumnüsse
- 2 EL Zucker
- 1 TL rosa Pfefferkörner
- 180 g Creme fraiche
- 0,5 dl Rahm
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung:

- Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den Sellerie schälen, in Scheiben und dann ebenfalls in Streifen schneiden
- In einer Pfanne die Butter schmelzen. Die Zwiebel und den Sellerie darin 5 Minuten andünsten. Mit Sherry oder Weisswein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Dann Bouillon dazu giessen, die Lorbeerblätter beifügen und alles zugedeckt 20 - 25 Minuten sehr weich kochen.
- Inzwischen die Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Die Baumnüsse grob hacken.
- In einer Pfanne ohne Fett die Baumnüsse goldbraun anrösten. Dann den Zucker und den Thymian darüber streuen und alles bei Mittelhitze langsam karamellisieren lassen. Die Caramel-Baumnüsse auf ein Backpapier geben.

- Die Pfefferkörner im Mörser oder mit einem grossen Messer leicht zerstossen. Die Nüsse voneinander lösen und mit rosa Pfeffer sowie Salz würzen. Werden die Nüsse nicht gleich weiterverwendet, in ein luftdicht verschliessbares Gefäss geben.
- Die Lorbeerblätter aus der Suppe entfernen. Die Crème fraiche und den Rahm zur Zwiebelsuppe geben und diese mit dem Stabmixer oder im Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen. Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten und mit den Nüssen betreuen. Sofort servieren.

# Zanderfilets mit Safransauce

für 4 Personen

## Zutaten:

2 grosse Zanderfilets  
5 dl Gemüsebouillon  
400 – 500 g grüne Spargeln

## Safransauce:

Ab gesiebte Pochier Flüssigkeit  
2 EL Noilly Prat  
1 Briefchen Safran und einige Safranfäden  
1-1 ½ dl Rahm  
Wenig Salz und Pfeffer

## Zubereitung Fisch:

- Bouillon aufkochen. Fisch in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Zirka 5 Min. in der Bouillon weichkochen.
- Herausnehmen und abtropfen. Zugedeckt warm stellen.
- Spargeln waschen, rüsten und weichkochen.

## Zubereitung Safransauce:

- Pochier Flüssigkeit und Noilly Prat in derselben Pfanne aufkochen und dann auf ca. 4 EL einkochen lassen.
- Den Inhalt vom Safranbeutel und den Rahm zugeben. Unter Rühren heiss werden lassen, aber nicht mehr kochen.
- Würzen mit wenig Salz und Pfeffer

## Servieren:

3 – 4 Spargeln auf Teller anrichten. Fisch darauflegen und mit Safransauce übergiessen. Mit Safranfäden dekorieren und servieren.

# Schweinshaxen mit Gemüse

für 4 Personen

## Zutaten Fleisch:

4 Schweinshaxen

1 EL Mehl

½ TL Salz

¼ TL weisser Pfeffer

Öl zum Braten

1 Zwiebel fein gehackt

1 Knoblauchzehe gepresst

2 Rüebli gewürfelt

½ kleiner Sellerie, in Stengelchen  
geschnitten

1 Lauch in Rädchen geschnitten

1 EL Tomatenpüree frischen Kräuter wie Rosmarin, Thymian und Majoran  
gehackt

2 dl Weisswein

4 dl Fleischbouillon

Petersilie zum Anrichten



## Zubereitung Schweinshaxen:

- Mehl, Salz und weisser Pfeffer mischen, mit einem Sieb über das Fleisch streuen oder die Haxen kurz vor dem Anbraten in der Gewürzmischung wenden.
- Das Gemüse im Brattopf kurz andämpfen
- Mit Weisswein ablöschen
- Die Haxen in die Sauce legen
- Zirka 1 1/4 Stunden schmoren

# Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

für 6 Personen

## **Zutaten:**

1 Kilo möglichst gleich grosse Kartoffeln

1 – 2 EL Olivenöl

Frischer Rosmarin

## **Zubereitung:**

- Kartoffeln gut waschen und längs halbieren
- Mit Olivenöl beträufeln
- Salzen und frischer Rosmarin darüber streuen
- Zirka 30 Min, je nach Grösse, in der Mitte vom Ofen bei 220 Grad backen

# Ballon Rose

für 4 Personen

## Zutaten:

- 100 g frische Erdbeeren
- 1 dl Vollrahm
- 1 cl Kirsch
- 1 EL Staubzucker
- 4 Kugeln Vanilleglace



## Zubereitung:

- Erdbeeren mit dem Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren
- Mit halbgelagertem Rahm, Kirsch und Staubzucker vermischen
- In Dessertschalen verteilen und je 1 Kugel Glace drauflegen