

Ratatouille



19.09.2017

Maître du jour:
Sepp Burkard

Menu

Chorizo – Partybrot

*Bon
appétit!*

Apfel – Sellerie – Süppchen mit
Knäckebrot

*Bon
appétit!*

Herbstlicher Salat mit Kürbis,
Birne, Blauschimmelkäse und
Walnüssen

*Bon
appétit!*

Schwarze und gelbe Spätzle
mit
Sol-I'y-laisse

*Bon
appétit!*

Aprikosencrème
mit
Granatäpfelkernen

*Bon
appétit!*

Chorizo – Partybrot

Zutaten:

1 Pizzateig (25 X 38 cm)
1 Glas Chorizo Jam
50 g entsteinte grüne Oliven
80 g Freiburger Vacherin



Zubereitung:

Teig entrollen, Chorizo auf den Teig verteilen. Oliven und Käse darüberstreuen.

In 5 cm grosse Quadrate schneiden, diese beliebig zusammenfalten, in die vorbereitete Form stellen.

Backen ca 20 min. in der unteren Hälfte des auf 220 C vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen, etwas abkühlen, warm servieren.



Apfel – Sellerie – Suppe mit Knäckebrot

Zutaten für 4 Personen:

2 Zwiebeln
2 Äpfel
600 g Sellerie
2 EL Butter
1 l Gemüsebouillon
2 ½ dl Halbrahm
4 Scheiben Knäckebrot
60 g Frischkäse nature
100 g geräucherter Lachs in Tranchen
1 Bund Schnittlauch



Zubereitung:

Zwiebeln, Äpfel und Sellerie in 2 cm grosse Würfel schneiden, in der warmen Butter 3 min. andämpfen.

Bouillon dazugießen, zugedeckt 15 min. köcheln. Suppe pürieren. Rahm flaumig schlagen, daruntermischen. Suppe anrichten.

Knäckebrot mit Frischkäse bestreichen, Lachs darauf verteilen, mit der Suppe anrichten. Schnittlauch fein schneiden, darüberstreuen.

Herbstlicher Salat mit Kürbis, Birne, Blauschimmelkäse und Walnüssen

Zutaten für 4 Personen:

300 g Rucola
4 Birnen
1 Hakaido – Kürbis
40 g Walnuskerne
300 g Blauschimmelkäse
8 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz



Zubereitung:

Den Salat verlesen, waschen und schneiden, auf den Tellern anrichten.

Kürbis waschen, schälen, entkernen und dünne Scheiben schneiden.

Die Birnen ebenfalls waschen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Birnen kurz von beiden Seiten in Olivenöl anbraten.

Dann die Kürbisspalten ebenfalls von beiden Seiten anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Auf den Tellern anrichten.

Den Käse in Stücke schneiden und auf den Salat anrichten, die Walnüsse ebenso.

Schwarze und gelbe Spätzle mit Sot-l`y-laisse

Zutaten für 4 Personen schwarze Spätzle:

300 g Mehl
1 TL Salz
150 g Magerquark
1 dl Wasser
1 TL schwarze Lebensmittelfarbe
(Sepia, Städter)
3 frische Eier
Salzwasser siedend
1 EL Butter



Zutaten für 4 Personen gelbe Spätzle:

300 g Mehl
1 TL Salz
150 g Magerquark
1 dl Wasser
1 P. Safranpulver
3 frische Eier
1 EL Butter
300 g Sot-l`y-laisse (Geflügel-Minifilet)
½ TL Salz
wenig Pfeffer
1 dl Aceto balsamico
2 dl Hühnerbouillon
½ EL Maizena express

Zubereitung:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Quark, Wasser, Lebensmittelfarbe und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Min. quellen lassen. Gelbe Spätzle gleiche Zubereitung aber mit Safran.

Ofen auf 60 Grad vorheizen. Schüssel, Platte und Teller vorwärmen.

Teig portionenweise durchs Knöpflisieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Spätzle ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkehle herausnehmen, abtropfen, in die vorgewärmte Schüssel geben. Butter daruntermischen, warm stellen.

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Minifiletstücke 5 Min. rührbraten, würzen, herausnehmen, warm stellen. Aceto in die Pfanne giessen, Bratsatz auflösen, Bouillon dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, 6 Min. köcheln. Maizena begeben, 2 – 3 Min. köcheln, durch ein Sieb in ein Gefäss giessen.

Spätzle (schwarz und gelb) mit den Filetstücken auf die vorgewärmten Teller anrichten und Jus dazu servieren.

Sot-l`y-laisse oder Pfaffenschnittchen sind kleine filetartige Fleischstücke vom Geflügel. Sie liegen unauffällig im hinteren Bereich des Rückens oberhalb der Keulen. In der Schweiz werden die Fleischstücke als Mini-Pouletfilet verkauft.

Aprikosencrème mit Granatapfelkernen

Zutaten für 4 Personen:

200 g Dörraprikosen
½ dl Zitronensaft
1 ½ dl frisch gepresster Orangensaft
25 g Honig
100 g saurer Halbrahm
1 TL Ras-el-hanout (marokkanische Gewürzmischung)
1 TL Zimtpulver
2 dl Rahm
1 P. Bourbon – Vanillezucker
½ Granatapfel



Zubereitung:

Die Aprikosen würfeln, in einer Pfanne mit dem Zitronen- und Orangensaft einmal aufkochen. Die Herdplatte ausschalten und die Aprikosen in der Pfanne zugedeckt noch etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Aprikosen mitsamt Flüssigkeit in einen hohen Becher geben. Honig, sauren Halbrahm, Ras-el-hanout und Zimt beifügen und alles fein Pürieren.

Den Rahm mit dem Vanillezucker steif schlagen. Mit dem Schwingbesen unter die Aprikosencrème heben. Die Masse in Dessertschalen verteilen und etwa 1 Stunde kühl stellen.

Die Granatapfelhälfte in einer mit Wasser gefüllten Schüssel in Stücke brechen und die Kerne zwischen den Trennhäutchen herauslösen. Die Granatapfelkerne auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann auf der Crème verteilen und das Dessert servieren.