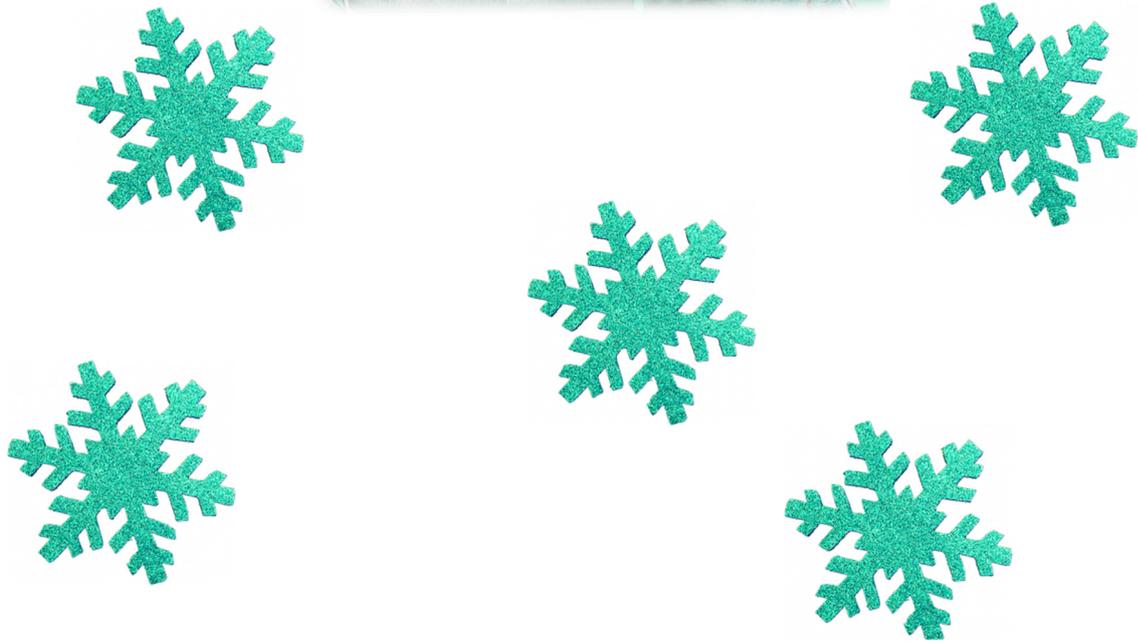


Ratatouille



12. Dezember 2017

Sepp Burkard

Jahresabschluss – Essen 2017

Menue

Tomatenmousse auf Friséesalat

Bon appetit!

Zucchini – Süppchen mit Schafskäse

Bon appetit!

Federkohlspargeln mit Federkohl – Gemüse

Bon appetit!

Lammrückenfilets mit Rapsbutter, caramelisiertem
Rosenkohl mit Kräuterpolenta

Bon appetit!

Limetten – Zitronengras – Pannacotta an
Traubencoulis

Tomatenmousse mit Friséesalat

Rezept für 4 Personen

1 dl Doppelrahm
125 g Mascarpone
2 EL Tomatenpüree
Einige getrocknete Tomaten
1 EL Gin
½ TL Salz, Pfeffer
Einige Friséesalatblätter
1 EL Aceto balsamico bianco
2 EL Olivenoel
¼ TL Salz, Pfeffer
4 gelbe Tomaten mittelgross



Zubereitung

Deckel der Tomaten abschneiden und Kerne entfernen.

Doppelrahm mit Mascarpone und Tomatenpüree steif schlagen, getrocknete Tomaten fein schneiden und darunterziehen, würzen.

Tomaten mit Spritzsack füllen.

Friséesalat auf Tellern anrichten, Aceto und Oel vermischen, würzen, darüber träufeln.

Gefüllte Tomaten in die Mitte der Teller geben.



Zucchettisuppe mit Schafskäse

Rezept für 4 Personen

2 gr. Zucchini, geschält, klein geschnitten
1 Zwiebel gehackt
2 EL Olivenöl
1 l Gemüsebouillon
20 – 40 g Schafskäse

Zubereitung

Zwiebel in Olivenöl andämpfen, Zucchini dazugeben und etwas andämpfen, mit Bouillon ablöschen, köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

Pfanne vom Herd nehmen und fein pürieren.

Schafskäse nach Geschmack begeben und pürieren, würzen.



Federkohl – Spargeln

Rezept für 4 Personen

Federkohl – Spargeln

2 EL Mandelblättchen
500 g Federkohl – Spargeln (Rippen)
1 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer



Federkohl – Rahmgemüse

1 Schalotte fein gehackt
1 Knoblauchzehe gepresst
1 EL Butter
300 g Federkohlblätter, in feine Streifen geschnitten
1 dl Gemüsebouillon
1,5 dl Saucebhalbrahm
½ Orange abgeriebene Schale und wenig Saft
Salz, Pfeffer
½ Orange in Spalten, zum Garnieren

Zubereitung

Für Federkohl – Spargeln:

Mandeln in der Bratpfanne hellbraun rösten, herausnehmen.

Spargeln (Rippen) in siedendem Salzwasser knapp weich kochen, abgiessen, kalt abspülen, abtropfen lassen. In der heissen Bratbutter kurz braten, würzen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Für das Federkohl – Rahmgemüse:

Schalotten und Knoblauch in der Butter andämpfen, Federkohl beifügen und mitdämpfen, mit der Bouillon ablöschen, weich garen, Rahm beifügen und sämig einkochen, mit Orangenschale und Saft abschmecken, würzen.

Federkohl – Spargeln auf vorgewärmte Teller legen, Gemüse darüber geben und garnieren.

Lammrückenfilets mit Rapsbutter, Kräuterpolenta und caramelisiertem Rosenkohl

Rezept für 4 Personen

Rapsbutter

0,5 dl Weisswein
½ Schalotte, fein gehackt
1 Zweigchen Estragon
1 Lorbeerblatt
Einige zerdrückte Pfefferkörner
2 EL Rapssamen, leicht geröstet,
ausgekühlt
100 g Butter weich Salz



Zubereitung

Wein bis Pfefferkörner aufkochen, auf ein EL einkochen, absieben, abkühlen lassen.

Weinreduktion und Rapssamen portionenweise unter die Butter rühren, würzen.

Masse in ein Stück Alufolie einwickeln, 2 – 3 Stunden gefrieren. 30 Min. vor dem Service aus dem Kühlschrank nehmen.

Kräuterpolenta

9 dl Gemüsebouillon
4 EL gemischte Kräuter z.B. Rosmarin, Majoran, Salbei grob geschnitten
200 g Bramata – Mais
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Bouillon mit den Kräutern aufkochen, Mais unter Rühren einrieseln lassen, bei kleinster Hitze 30 – 40 Min. köcheln, Butter darunter rühren, würzen.

Lammrückenfilets

3 Lammrückenfilets je 200 g
1 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Fleisch 30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen, Bratbutter in einer Bratpfanne heiss wersen lassen. Fleisch breitseitig je 1 ½ - 2 Min. anbraten, würzen. Fleisch auf die Platte legen, 25 – 30 Min. im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Rosenkohl

500 g Rosenkohl
2 EL Zucker
1 Schalotte fein gehackt
0,5 dl Wasser heiss
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Rosenkohl in Salzwasser 10 – 15 Min. weich garen. Zucker in einer Chromstahlpfanne caramolisieren, Schalotte dazugeben, Pfanne schwenken, Wasser dazugiessen, Caramel auflösen, Rosenkohl begeben, mischen, würzen.

Fleisch tranchieren, mit Rapsbutter anrichten, Kräuterpolenta und Rosenkohl dazu servieren.

Limetten – Zitronengras – Pannacotta mit Traubencoulis

Zutaten für 4 Personen

4 dl Rahm
1 Vanillestängel oder Vanillepaste
65 g Zucker
6 Blatt Gelatine
3 Stk. Zitronengras, gequetscht,
grob gehackt
1 Stk. Limettenschale geraffelt
3 EL Limettensaft
500 g rote Trauben
2 TL Maizena
Zitronenmelisse als Garnitur



Zubereitung

Gratinförmchen oder Gläser (2 dl Inhalt) mit kaltem Wasser ausspülen und bereitstellen. Vanillestängel längst halbieren und das Mark auskratzen. Gelatineblätter in kaltem Wasser ungefähr 5 min. quellen lassen. Zitronengras hacken, Limettenschale abreiben, Limette auspressen.

Rahm, Zucker, Vanillemark, Vanillestengel und gehacktes Zitronengras in eine Pfanne geben und aufkochen. Gelatine auspressen und dazu rühren. Die Masse durch ein feine Sieb passieren. Abgeriebene Limettenschale und Limettensaft unter die Masse rühren. Masse in die bereitgestellten Förmchen giessen. Im Kühlschrank gut auskühlen lassen. Wenn möglich am Vortag zubereiten.

Trauben im Bechermixer kurz mixen und durch ein Sieb streichen. Saft in Pfanne aufkochen. Maizena dazurühren und andicken lassen. Sofort kalt rühren.

Förmchen auf Teller Stellen. Traubencoulis auf Pannacotta verteilen. Mit Zitronenmelissenblatt garnieren und servieren.