

RATATOUILLE



Menü

Chef de Jour:
Stephan Lüthi

Ratatouille

20. Februar 2018

Koch Stephan Lüthi

Winter Salat mit Rosmarin-Stangen



Kokos-Ingwer-Suppe mit Kichererbsen



Reh-Piccatta „Milanese" Spaghetti an
Tomatensauce



Orangen-Passionsfrucht-Cheesecake

Wintersalat mit Rosmarin-Stangen

Zubereitung: ca. 30 Min.

Zutaten für 8 Personen

125g Butter, weich
20g Zucker
1/4 TL fleur de Sel
1/4 Cayennepfeffer
1 Ei
1 EL grobkörniger Senf
180g Mehl
2 EL Rosmarin, fein geschnitten
wenig Fleur de Sel
2 EL grobkörniger Senf
3 EL Aceto Balsamico
4 EL Olivenöl
1 EL flüssiger Honig
1/2 TL Salz
wenig Pfeffer
60g Endiviensalat
80g Nüsslisalat
16 Tranchen Bresaola
2 Birnen
50g Granatapfelkerne
50g Haselnüsse, grob gehackt



Zubereitung:

Rosmarin-Stangen:

Butter und alle Zutaten bis und mit Senf mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist. Mehl und Rosmarin begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen. Teig in einem Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 14mm Durchmesser) geben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech zu 8 Stangen von je ca. 16 cm spritzen, Fleur de Sel daroberstreuen.

Backen:

ca. 18 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Stangen auf einem Gitter auskühlen.

Wintersalat:

Senf, Aceto, Öl und Honig in einer Schüssel verrühren, würzen. Salat unter die Sauce mischen, mit Bresaola auf Tellern anrichten. Birnen, Granatapfelkerne und Nüsse darauf verteilen. Rosmarin-Stangen dazu servieren.

Kokos-Ingwer-Suppe mit Kichererbsen

Zutaten für 8 Personen:

2 El Butter
8 Schalotten
2 Stängel Zitronengras
4 cm Ingwer
1 El Rohrzucker
3 El Limettensaft
6 dl Gemüsebouillon
2 1/2 dl Kokosmilch
Salz, Pfeffer
1 Dose Kichererbsen ca. 400 g
40 g Kürbiskerne
1 roter Chili
2 El flüssiger Honig
1 Bio Zitrone, wenig abgeriebene Schale
2 El glattblättriger Petersilie fein geschnitten



Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten, Zitronengras und Ingwer ca. 5 Minuten an dämpfen. Rohrzucker ca. 2 Minuten mit dämpfen. Limettensaft und Bouillon dazugeben, kochen ca. 15 Minuten zugedeckt. Kokosmilch dazugeben pürieren würzen.

Kichererbsen, Kürbiskernen und Chili ohne Fett 5 Minuten rösten. Honig, Zitronenschale und Petersilie dazugeben.

Reh-Picatta-Milanese

Spaghetti-Tomatensauce

Zutaten für 8 Personen:

1.1 Kg Wildfleisch (Reh)
je 2 Schnitzel pro Pers. ca. 140 g.
Salz- Pfeffer-Mehl
Olivenöl
4Eier
250 g Parmesan gerieben
Wenig Milch oder Rahm (zum verdünnen der Masse)
600 g Spaghetti Nr. 5
Salz
2 Dose Tomaten Würfel
1 Zwiebel klein schneiden
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Zucker
Wenig Oliven Öl
Wenig Tomaten – Konzentrat (Püree)
100 g Schinken in Streifen
100 g Champignon klein schneiden



Zubereitung:

Fleisch in Schnitzel schneiden je 70 g < Metzger kann das machen> Salz- Pfeffer und leicht im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Eier und Parmesan verrühren zur einer Masse und evtl. mit Milch oder Rahm verdünnen. Reservieren. Fleisch wird in dieser masse gewendet vor dem Braten, zum Braten wenig Olivenöl verwenden.

Zwiebel, Knoblauch, Tomaten- Konzentrat im Olivenöl dunsten, Zucker dazu geben und leicht karamellisieren Tomaten Würfeln dazugeben, Salz Pfeffer würzen und ca. 15. Min kochen lassen.

Spaghetti im Salzwasser kochen bis Al -Dente.

Schinken und Champignon in Oliven-Öl dunsten zum Schluss auf das Fleisch verteilen (Als Dekoration)

Orangen-Passionsfrucht-Cheesecake

Zutaten für 8 Personen:

100 g Lebkuchen, in Würfeln
2 Bio-Zitronen, abgeriebene Schale, ganzer Saft
2 Ei Puderzucker
500 g Mascarpone
4 Ei Puderzucker
2 Ei Zitronensaft
5 dl Vollrahm
6 Orangen, filetiert, in Würfeln, Saft aufgefangen.
6 Passionsfrucht, halbieren, Fruchtfleisch herausgelöst.
120 g Gelierzucker



Zubereitung:

Die Hälfte des Lebkuchens in Gläser verteilen. Zitronenschale und Saft mit dem Puderzucker verrühren, die Hälfte auf den Lebkuchen träufeln.

Mascarpone, Puderzucker und Zitronensaft gut verrühren. Rahm steif schlagen, unter der Creme ziehen, die Hälfte der Creme auf den Lebkuchen verteilen. Restlichen Lebkuchen und Zitronensaft auf die Creme geben. Restliche Creme darauf verteilen.

Orangenwürfeln mit dem Saft, den Passionsfruchtkernen und dem Gelierzucker aufkochen, ca. 5 Min. Kochen, etwas abkühlen, auf der Creme verteilen, kühl stellen.