

# Ratatouille



16. Januar 2018

Koch Verantwortlicher:

Udo Zukowski

# Ratatouille



## Menue

Rüebli-suppe

\*\*\*\*

Rindszunge mit  
Kapernsauce

Kartoffelstock

Rosenkohlspeis

\*\*\*\*

Apfelküchlein mit  
Vanillecrème

# Vorspeise

## Rüblisuppe



### Zutaten für 4 Personen

600 g Rüebli gerüstet und in Stücke geschnitten  
1 Zwiebel, in gehackt  
Butter zum Dämpfen  
1 Vanillestängeli, längs geschnitten  
9 dl Bouillon  
Wenig Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 TL Vanillezucker  
1 dl Rahm, flaumig schlagen  
Wenig Vanillezucker oder Vanillestängeli zum Garnieren

### Zubereitung

Ruebli und Zwiebeln in Butter andämpfen, Vanille beifügen, mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15 – 20 Minuten weich kochen. Suppe pürieren, würzen Vanillezucker beifügen. Suppe in Teller füllen, mit Rahm und Vanille Vanillezucker oder Stängeli garnieren

# Hauptspeise

## Rindszunge mit Kapernsauce



### Zutaten für 4 Portionen

Rindszunge:

- 1 Zunge vom Rind, gesalzen
- 2 Karotten, klein gewürfelt
- 1 Knollensellerie, klein gewürfelt
- 1 Lauchstängel, in Ringen geschnitten
- 1 Zwiebel, gespickt mit
  - 1 Lorbeerblatt und
  - 1 Nelke
- 1 Zweig Thymian
- 5 Körner Pfeffer

## **Kapernsauce**

1 Eigelb  
100 g Rahm  
50 g Butter  
2 EL Mehl  
200 ml Weisswein  
300 ml Zungensud,passiert  
Salz und Pfeffer  
3 EL Kapern

## **Zubereitung**

Den Sud passieren.

Butter und Mehl zu einer Mehlschwitze rühren. Mit dem Weisswein und mit 300 ml passiertem Zungensud ablöschen. Bei schwacher Hitze zu einer sämigen Sauce kochen.

Nach ca.30Min.Eigelb und Rahmmischen und der Sauce zugeben.

Bis kurz vor das Kochen bringen, abschmecken und

Die Kapern unterrühren. Die Zungenscheiben mit der Sauce überziehen und servieren.

## **Kartoffelstock**



### **Zutaten für 4 Personen**

1 Kg mehlig Kartoffeln z.B. Bintje,  
Salz  
2 dl Milch  
60 g Butter  
Pfeffer  
Muskatnuss

### **Zubereitung**

Kartoffeln in Würfel schneiden In Salzwasser weich kochen Abgiessen und gut abtropfen lassen, Kartoffeln mit den Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch das Passe-vite treiben.

Milch und Butter zusammen erhitzen. Zu den Kartoffeln giessen Alles mit einer Kelle zu einem glatten Püree verrühren Wenn der Kartoffelstock zu fest ist, etwas Milch dazugeben. Kartoffelstock mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

## Rosenkohlspiess



### Zutaten für 4 Personen

900 gr. Rosenkohl  
Salz  
1 Ei Butter  
1 Knoblauchzehe  
Pfeffer  
120 gr. Bauernspeck in Tranchen

### Zubereitung

Rosenkohl in reichlich Salzwasser ca 10 Minuten bissfest kochen. Abgiessen und abtopfen lassen Butter in einer Bratpfanne schmelzen Knoblauch da zu pressen, Rosenkohl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Knoblauchbutter schwenken. Rosenkohl etwas abkühlen lassen. Mit den Specktranchen an Spiess stecken. Dabei Specktranchen wellenförmig um die Rosenkohlköpfchen führen. Spiessen in derselben Bratpfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rundum kurz braten.



# Dessert

## Apfelküchlein mit Vanillecrème



### Zutaten für 4 Personen

5 Äpfel, z. B. Boskoop oder Golden delicious, geschält, Kerngehäuse entfernt, in 1 cm dicke Ringe geschnitten. 1 Zitrone Saft

### Vanillecrème

4 dl Milch  
2 TL Maisstärke  
2 Eigelb  
1 / 2 Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel

### Bierteig

150 g Mehl  
1 Msp. Backpulver  
1 / 4 Salz  
1,5 dl helles Bier  
2 Eigelb  
2 Eiweiss, steif geschlagen  
Öl zu Ausbacken  
Zimtzucker zum Wenden

## Zubereitung

Äpfel mit Zitronensaft beträufeln, zugedeckt beiseite stellen.

Für die Crème alle Zutaten verrühren. Unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Konsistenz cremig ist. Nicht kochen. Crème leicht auskühlen lassen, Vanillestängel entfernen.

Für den Teig Mehl, Backpulver, Salz, Bier und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren, Eischnee darunter ziehen.

Eine Chrom- oder Gusseisenpfanne ca. 4 cm hoch mit Öl füllen. Auf 180 °C erhitzen. Mit einem Ölthermometer kontrollieren.

Äpfel portionenweise durch den Teig ziehen und beidseitig im Öl goldbraun ausbacken. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Apfelküchlein noch warm im Zimtzucker wenden. Mit der Vanillecrème servieren.

