

# Ratatouille



Dienstag, 22. Mai 2018

Koch – Verantwortlicher

Wale Marti

## MENUE

Frühlingssalat mit  
Ziegenkäse und Thoncrème



Fisch-Stroganoff



Aprikosen-Softeis

# Frühlingsalat



Zutaten

Zubereitung: ca. 20 Minuten

4 Personen

## Sauce:

1 TL **Senf**

1 EL **Weissweinessig**

3 EL **Rapsöl**

2 EL **Dessert extrafin**  
(rahmangereicherte  
Sauermilch)

1TL **Worcestershire-Sauce**

1 kleine **Knoblauchzehe**  
Gepresst

**Salz**, nach Bedarf

**Pfeffer**, nach Bedarf

## Und so wirds gemacht:

Alle Zutaten in einer kleinen  
Schüssel gut verrühren,  
Sauce würzen.

### Salat:

- 1 **Salatgurke**, längs in ca.  
3mm dicke Scheiben gehobelt
- 1 **Kopfsalat**, in Blättern
- 2 **Bundrüebli**, in feine  
Scheiben gehobelt
- 1 Bund **Radiesli**, in feinen Scheiben
- 1 **Bundzwiebel** mit dem Grün,  
in feinen Ringen

### Und so wirds gemacht:

je 2 Gurkenscheiben auf einem  
Teller ovalförmig aufstellen.  
Kopfsalat darin anrichten,  
restliche Zutaten darauf  
verteilen, Sauce darüberträufeln.

### Ziegenkäse:

in Scheiben schneiden ein wenig Honig darauflegen und im Ofen kurz  
überbacken.

# Blätterteigpastetli mit Thoncrème

Zutaten                      max. 30 Min.      Für 4-6 Personen

## **Pürierstab**

1 Dose **Thon** im Salzwasser (ca. 155 g), abgetropft

2 Zweige **Petersilie**, gezupft

100 g **Crème fraîche**

1 **Limette**, abgeriebene Schale und 2 EL Saft

Salz, Pfeffer

1 kleine **rote Zwiebel**, fein gehackt

1 EL kleine **Kapern**, grob gehackt

12 kleine **Apéro-Pastetenförmchen**

½ Bund **Thymian**, Blättchen abgezupft

1. Thon, Petersilie, Crème fraîche, Limettenschale und –saft in einen Mixbecher geben, würzen, mit dem Pürierstab zu einer feinen Crème pürieren. Nach Belieben noch etwas Limettensaft dazugeben.
2. Zwiebeln und Kapern unter die Thoncrème heben, Pastetenförmchen damit füllen. Mit Thymianblättchen dekorieren.

Die Thoncrème mit einem Schuss Cognac verfeinern.

# Fisch- Stroganoff



Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

2 TL scharfer **Paprika**

**Bratbutter** zum Braten

2 dl **Fischfonds** oder Fischbouillon

500 g **Kingfish-Filet** oder **Red-Snapper**, in ca. 2 cm grosse Würfel geschnitten

1 dl **Weisswein**, z.B. Vully

Wenig **Weissmehl** zum Bestäuben

1,8 dl **Crème fraîche**

2 EL **Senf**

1 TL **Salz**

3 mittelgrosse **Essiggurken**, längs halbiert, in feinen Streifen

1 EL **Butter**

1 **Zwiebel** in feinen Streifen

1 **rote Peperoni**, in ca. 7 mm feinen Streifen

**Salz** nach Bedarf

150 g **Champignons**, in ca. 5 mm breiten Streifen

## Zubereitung:

Ofen auf 60°C vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fischstücke portionenweise begeben, mit Mehl bestäuben, rundum ca. 2 Minuten braten, herausnehmen, salzen, warm stellen. Hitze reduzieren, restliches Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.

Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Peperoni andämpfen, Champignon begeben, ca. 3 Minuten mitdämpfen, Paprika begeben, mischen. Fond und Wein dazugiessen, aufkochen. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Hitze reduzieren. Rahm und Senf begeben, mischen. Essiggurken und Fisch begeben, nur noch heiss werden lassen, würzen.

Dazu passen Nudeln oder Reis

# Aprikosen-Softeis



## Zutaten für 4 Personen

150 g **Blanc battu**

1 dl **Halbrahm**

5 EL **Puderzucker**

1 **Vanillestängel**, längs  
aufgeschnitten, nur  
ausgekratzte Samen

300 g **tiefgekühlte**  
**Aprikosen**, angetaut,  
in Vierteln

Blanc battu, Rahm, Puderzucker und Vanillesamen im Mixglas auf niedrigster Stufe pürieren. Aprikosen nach und nach begeben, fertig pürieren.

In Chromstahlschüssel geben. Zugedeckt ca. 30 Min. gefrieren.

Vor dem Servieren nochmals rühren.

**Tipp:** Einige Guetzli zum Softeis servieren.

Vor-und Zubereiten: 10 Minuten

Kühlstellen: 30 Minuten