

RATATOUILLE

18. September 2018



Chef du jour

Remo Bernasconi

Menü

Pikante Mangosuppe

Nüsslersalat mit Sommerernte

Gefülltes Pouletbrüstli

Apfelringe mit Crème Calvados

Pikante Mangosuppe

Für vier Personen

1 EL	Butter
1	Zwiebel
1	Reife Mango ca. 360g
150g	Rüebli
1	Mehlige Kartoffel
½ dl	Weisswein
4 dl	Kräftige Gemüsebouillon
2 dl	Kokosmilch
2 EL	Mango Chutney
1 TL	Sambal Oelek
1	Roter Chili
	Salz und Pfeffer



Und so wird's gemacht:

- Mehlige Kartoffel im Wasser weichkochen und anschliessend in kleine Stücke schneiden
- Mango in kleine Stücke und Rüebli in feine Scheiben schneiden
- Butter in Pfanne erwärmen
- Zwiebel feinhacken und andämpfen
- Kartoffel, Mango und Rüebli dazugeben und kurz mitdämpfen
- Weisswein begeben und etwas einköcheln lassen
- Gemüsebouillon dazugeben, aufkochen lassen und anschliessend bei reduzierter Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen
- Pürieren
- Kokosmilch dazu giessen und aufkochen
- Mango Chutney und Sambal Oelek dazugeben
- Roter Chili entkernen und in kleine Ringe schneiden
- Nach Bedarf salzen und pfeffern
- In Suppenteller anrichten
- Suppe mit Chiliringen garnieren

Nüsslersalat mit Sommerernte

Für vier Personen

300g	Nüsslersalat
2 EL	Kernen- und Samenmix
300g	Bunte Sommerfrüchte
1	Aprikose
2	Kleine, rote Paprikaschotten
4 EL	Weisser Balsamicoessig
4 EL	Kaltgepresstes Rapsöl
2 TL	Honig
1 TL	Aprikosenkonfitüre
	Salz
	Schwarzer Pfeffer



Uns so wird's gemacht:

- Kernen und Samen in beschichteter Pfanne rösten und anschliessend in eine Schale geben
- Die Früchte waschen und Beeren anschliessend auf ein Küchenpapier legen
- Aprikosen in Streifen schneiden und zu den Beeren legen
- Paprikaschotte waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden
- Balsamicoessig mit Rapsöl, Ahornsirup und Aprikosenkonfitüre verrühren
- Mit Salz und Pfeffer würzen und die Paprikawürfel untermischen
- Nüsslersalat verlesen, waschen, gründlich abtropfen lassen und mit Dressing locker vermischen
- Den Salat auf Teller verteilen, dekorativ mit den Früchten belegen und die Kernen- Samenmischung darüber streuen

Gefülltes Pouletbrüstli mit Reis

Für vier Personen

4	Pouletbrüstli
200g	Pfeffer-Frischkäse (Cantadou)
70g	Rohschinken in feinen Streifen
3 EL	Kresse, grob gehackt
70g	Getrocknete Tomaten in Öl
	Bratbutter
0,5 TL	Salz
	Pfeffer
4 EL	Wasser
4 EL	Rahm
1,5 KT	Reis
500g	Broccoli



Und so wird's gemacht:

- Bei Pouletbrüstli längs eine Tasche einschneiden
- Rohschinken in feine Streifen schneiden
- Getrocknete Tomaten in kleine Stücke schneiden
- Kresse grob zerschneiden
- Frischkäse mit Rohschinken, Kresse und Tomaten mischen
- Pouletbrüstli mit Mischung füllen, Öffnung mit Zahnstocher verschliessen, restliche Füllung beiseitestellen
- Bratbutter in einer beschichteten Pfanne heiss werden lassen
- Pouletbrüstli beidseitig ca. 4 Minuten anbraten, herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 20 Minuten bei 180°C im Ofen gar braten
- Reis kochen
- Broccoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Anschliessend in kochendem Salz- oder Bouillonwasser ca. 8 Minuten garkochen
- Bratfett aus Bratpfanne abtupfen, beiseite gestellter Frischkäse, Wasser und Rahm dazugeben und verrühren
- Sauce nur noch warm werden lassen und zu den Pouletbrüstli servieren.

Apfelringe mit Crème Calvados

Für vier bis sechs Personen

4	Äpfel
2 dl	Wasser
3 EL	Zucker
2,5 dl	Milch
1 TL	Maisstärke
3	Eigelb
3-4 EL	Calvados
1,5 dl	Rahm
2 EL	Haselnüsse gehackt



Und so wird's gemacht:

- Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausschneiden und die Äpfel in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden
- In einer Pfanne Wasser und Zucker aufkochen
- Die Apfelringe während 10 Minuten weichkochen und zugedeckt beiseite stellen
- Für die Crème, Milch und Maisstärke aufkochen, Eigelb und Zucker in einer Schale cremig rühren und der Milch begeben.
- Unter Hitze rühren (nicht kochen) bis die Flüssigkeit zur Crème gebunden ist und anschliessend auskühlen lassen
- Den Rahm steif schlagen
- Den Calvados dazugeben und den Rahm darunterziehen
- Die Apfelringe auf Teller verteilen und die Crème darüber geben
- Mit gehackten Haselnüssen bestreuen

Les Vins:

Epicuro Chardonnay/Fiano di Puglia IGT Jg. 17

Castelbarco Ripasso della Valpolicella DOC Superiore Jg. 16

Bon Appetit!

