



RATATOUILLE

VOM 13. NOV. 2018

CHEF DE CUISINE

FRITZ GURTNER

Menu

Sammetsuppe

Herbstsalat mit Trauben und Walnüssen

Kartoffel-Galettes mit gebackenen Tomaten

Hackfleischkräpfen

Winterliches Apfelmus

Sammetsuppe

Diese Suppe wird- richtig zubereitet- wirklich samtfein. Dazu gilt es vor allem zu beachten, dass sich keine Mehlklümpchen bilden.

Zutaten für 6 Personen

- 30 g Butter
- 30 g Mehl
- 7 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 2 Eigelb
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

1 Bund Schnittlauch



ZUBEREITUNG

1

In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen. Das Mehl beifügen und auf kleinem Feuer unter Rühren 2 Minuten dünsten; es darf dabei keine Farbe annehmen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und langsam unter Weiterrühren die Bouillon dazugießen. Die Milch beifügen und die Suppe aufkochen. Auf kleinem Feuer mindestens 5 Minuten kochen lassen, damit der Mehlgeschmack verschwindet.

2

Inzwischen Rahm und Eigelb verrühren. Die Mischung mit wenig Salz, reichlich Pfeffer sowie Muskatnuss würzen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

3

Unmittelbar vor dem Servieren unter ständigem Rühren die Rahm-Eigelb-Mischung in die kochendheisse Suppe schlagen. Wichtig: Die Suppe darf nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, beifügen, die Suppe wenn nötig nachwürzen und sofort in vorgewärmten Suppentassen oder tiefen Tellern anrichten.

Herbstsalat mit Trauben und Walnüssen

Zutaten für 4 Personen

300 g gemischter Blattsalat

200 g weisse oder blaue Trauben

12 EL Parmesan (gehobelt)

20 Walnüsse

2 EL Himbeeressig

4 EL Olivenöl

Zucker

Salz

Pfeffer



Zubereitung

1

Waschen und trocknen Sie Salat und Trauben. Anschliessend Salat in mundgerechte Stücke zupfen und Trauben halbieren.

2

Walnüsse aus der Schale lösen und in einer Pfanne leicht anrösten.

3

Für das Dressing verrühren Sie Himbeeressig mit etwas Salz und Pfeffer, schlagen das Olivenöl unter und schmecken am Schluss mit einer Prise Zucker ab.

4

Salat auf Tellern anrichten, Trauben und Walnüsse darauf geben und alles mit dem Himbeerdressing beträufeln. Am Schluss den gehobelten Parmesan darüber streuen.

Kartoffel-Galettes mit gebackenen Tomaten

Bei diesen Küchlein ist langsames Backen das A und O. Ganz dünn geformt, sind sie innen durch und aussen schön knusprig.

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kartoffeln
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Bratbutter
- 3 Zweigtomaten
- 1 EL Olivenöl



ZUBEREITUNG

1

Die Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel fein reiben. In ein Gaze- oder Küchentuch geben und sehr gut ausdrücken, damit möglichst keine Flüssigkeit in den Kartoffeln verbleibt. Die Kartoffelmasse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

2

Aus der Kartoffelmasse Küchlein von etwa 8 cm Durchmesser formen; sie sollen nicht dicker als knapp 1 cm sein. Am besten geht dies mit Hilfe eines Ausstechrings. In 1–2 Bratpfannen – je nach Grösse – etwa die Hälfte der Bratbutter erhitzen. Die Küchlein darin bei mässiger Mittelhitze auf jeder Seite 7–8 Minuten braten; erst wenden, wenn die Unterseite knusprig goldbraun ist. Nach dem Wenden die restliche Bratbutter beifügen.

3

Inzwischen den Backofen auf 200 Grad Umluft (Unter-/Oberhitze 220 Grad) vorheizen.

4

Von jeder Tomate die Enden jeweils dünn abschneiden; sie werden nicht verwendet. Dann die Tomaten in Scheiben schneiden. Die Oberseite der Scheiben mit Olivenöl bestreichen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

5

Die Galettes auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Tomatenscheiben belegen. Sofort im 200 Grad heißen Ofen mit Umluft in der Mitte 10–15 Minuten backen. Nach Belieben zu den Galettes eine Joghurt-Kräuter-Sauce servieren.

Hackfleischkrapfen

Zutaten für 4 Personen

- 1 Stück Eigelb zum Bestreichen
- 1 Stück Eiweiss zum Bestreichen
- 1 Stück Zwiebel klein
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zweig Rosmarin klein
- 6 Zweige Thymian
- 1 Ei
- 1 Esslöffel Senf
- Salz, Pfeffer, aus der Mühle
- Paprika edelsüss, wenig
- 300 g Rindfleisch gehackt
- 80 g Gruyère

1 Rolle Blätterteig rechteckig ausgewallt

ZUBEREITUNG

1

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken, ebenso die Petersilie und die Rosmarinnadeln. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

2

In einer Schüssel Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Paprika gut verrühren. Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und das Hackfleisch beifügen. Den Käse an einer feinen Raffel dazureiben. Alle Zutaten sehr gut mischen.

3

Das Blätterteigrechteck mit der Schablone ausstechen. Jeweils auf die eine Hälfte etwas Hackfleischmasse geben, die Ränder mit etwas Eiweiss bestreichen und die andere Teighälfte darüber klappen. Die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Die Krapfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Mit Eigelb bestreichen und mit der Gabel ein Dampfloch einstechen.

4

Die Krapfen im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 25 Minuten goldbraun backen.

Winterliches Apfelmus

Zutaten für 4 Personen

1 kg Äpfel

½ Tasse Rosinen

1 Tasse Wasser

1 TL Zimt

½ Zitrone



ZUBEREITUNG

1

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, die Früchte anschliessend in kleine Stücke teilen und in einen Topf geben.

2

Wasser, Zitronensaft sowie Zimt beifügen, gut vermengen und erhitzen, bis es zischt. Den Deckel auf den Topf geben und die Äpfel während ca. 15 Minuten weich kochen.

3

Die weichen Äpfel mit einem Pürierstab zu einem feinen Mus verarbeiten. Zum Schluss die Rosinen beifügen und sofort geniessen.