

Ratatouille



15.01.2019

Maître du jour:
Sepp Burkard

Menue

Käse – Bouchées



Karibische Muschelsuppe



Bohnen – Avocado – Salat



Pojarski – Steak



Quarkschaum mit Grapefruits

Käse – Bouchées

36 kleine mini Bouchées /Migros)

Füllung

120 s geriebener Käse (Käsekuchenmischung)
2 Eier
60 g feine gehackte Zwiebeln und Knoblauch
40 g Mehl
0.5 dl Weisswein
Kirsch nach Bedarf
1 dl Milch
Paprika, Pfeffer



Zubereitung

Alles miteinander zu einem Teig vermischen. Die kleinen Bouchées füllen und im Ofen bei 180 Grad 3 – 10 Min. backen.

Karibische Muschelsuppe

Zutaten für 4 Personen

100 g Nolly Peat
30 g Porto weiss
15 g Zitronengras gehackt
5 g Butter
1 g Curry Mardas
3 g Currypaste grün
250 g Gefügelfond
120 g Halbrahm
20 g Apfel
30 g Ananas (Dose)
5 g Petersilie
50 g Butter
40 g Vollrahm
3 g Kerbel
200 g Mieschmuscheln (ca. 50 g
Muschelfleisch)



Mise en place

Nolly Prat und den Portwein zur Hälfte reduzieren
Zitronengras fein hacken
Apfel und Ananas in kleine Würfel schneiden
Petersilie fein hacken
Mieschmuscheln kochen und das Muschelfleisch entfernen
40 g Vollrahm steif schlagen

Zubereitung

- 1 Das Zitronengras in der Butter dünsten, die Currypaste und das Currypulver mitdünsten.
- 2 Mit der Geflügelbouillon und dem Halbrahm und die Nelly Prat Reduktion auffüllen.
- 3 Apfel- und Ananaswürfel begeben. 15 Minuten kochen, mixen, passieren.
- 4 Die Suppe mit Butter aufmontieren und den geschlagenen Rahm begeben.
- 5 Die Muscheln in ein Glas geben mit der Suppe auffüllen.
- 6 Peterli und Kerbel garnieren.

Bohnen – Avocado – Salat

Zutaten für 4 Personen

1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
0.5 dl Gemüsebouillon
4 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Dose Bohnen weiss, nature,
(Abtropfgewicht 200 g)
1 Peperoncino
2 Avocados
200 g Friséesalat



Zubereitung

- 1 Den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin andünsten. Mit der Bouillon ablöschen und in eine Schüssel umgiessen. Restliches Olivenöl sowie Zitronensaft dazugeben und alles verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Die Bohnen in ein Sieb abgiessen und unter kaltem Wasser gründlich abspülen. Zur Sauce geben.
- 3 Den Peperocino längst halbieren, entkernen und feinste Streifen schneiden.
- 4 Die Avocados halbieren und den Stein sowie die Schale entfernen. Die Avocados würfeln. Mit dem Peperocino zu den Bohnen geben.
- 5 Den Salat rüsten, waschen und gut abtropfen lassen. In Mundgerechte Stücke zupfen oder mit dem Messer in grobe Streifen schneiden.
- 6 Zum Anrichten den Friseesalat unter die Bohnen-Avocado-Mischung ziehen. In Tiefen Tellern anrichten und sofort servieren.

Pojarski – Steak – Stroganoff

Zutaten für 4 Personen

200 g Pouletbrüstchen /vom Metzger 2 X hacken lassen
250 g mageres Kalbsragout / 2 X hacken lassen
1 ½ dl Doppelrahm
50 g Weissbrot ohne Rinde
1 B. Schnittlauch
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
6 EL fein gemahlene Paniermehl
2 – 3 EL Butter

Sauce

Je 1 rote und gelbe Peperoni
1 Schalotte
1 EL Butter
1 EL Tomatenpüree
1 TL pikanter Senf
1 TL Paprika
1 ½ dl Nolly Prat
1 dl Kalbsfond
2 dl Rahm
½ Salatgurke
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

- 1 Fleisch mit dem Doppelrahm mischen und kalt stellen.
- 2 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen; eine Platte mitwärmen.
- 3 Das Weissbrot sehr fein hacken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Beides zum Fleisch geben. Pikant mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Fleischmasse 4 Kotelett-förmige Steaks formen.
- 4 Das Paniermehl in einen Teller geben und die Steaks darin wenden.
- 5 Die Bratbutter erhitzen. Die Steaks darin auf jeder Seite während 1 ½ - 2 Minuten braten. Sofort in die vorgewärmte Platte geben und im Ofen bei 80 Grad während 30 Minuten nachgaren.
- 6 Inzwischen die Peperoni halbieren und Kerne entfernen. In grosse Würfel schneiden. Die Schalotte rüsten und fein hacken.
- 7 Die Butter erhitzen und die Schalotte darin hellgelb dünsten. Die Peperoni dazugeben und mitdünsten. Tomatenpüree, Salz und Paprika dazugeben und kurz mitrösten. Mit Nolly Prat ablöschen und kurz einkochen lassen. Den Kalbsfond beifügen und grossem Feuer auf die Hälfte reduzieren. Dann den Rahm beifügen und die Sauce so lange kochen lassen bis sie leicht bindet.
- 8 Während die Sauce kocht, die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne herauskratzen. Die Gurke in ungefähr 4 cm lange, kleinfingerdicke Stäbchen schneiden. Kurz vor dem Servieren in die Sauce geben und gut heiss werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 9 Zum Anrichten etwas Peperoni – Gurken – Sauce auf die vorgewärmten Teller geben und die Steak darauf legen.

Quarkschaum mit Grapefruits

Zutaten für 4 Personen

- 150 g Rahmquark
- 0,5 Vanillestängel, längst aufgeschnitten, nur aufgekratzte Samen
- 1 unbehandelte Zitrone, mit wenig abgeriebene Schale
- 1 dl Vollrahm, steif geschlagen
- 1 frisches Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- 3 Grapefruits



Zubereitung

- 1 Quark mit Vanillesamen und Zitronenschale verrühren, Schlagrahm darunterziehen.
- 2 Eiweiss mit dem Salz steif schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen bis der Eischnee glänzt. Eischnee unter die Quarkmasse ziehen, in die Gläser verteilen, kühl stellen.
- 3 Von den Grapefruits Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfilets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden, auf den Quarkschaum verteilen.