

# 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.