

RATATOUILLE

19. Februar 2019



Chef du jour
René Bangerter

Menü

SÜSSKARTOFFEL-KOKOSSUPPE



Wintersalat mit Chicorée und Früchten



Roquefort-Cordon bleu
mit Preiselbeersauce
Nüdeli



Marroni-Apfel-Creme

SÜSSKARTOFFEL-KOKOSSUPPE

Für 2 Personen

- 1 EL Olivenöl
- 1 Süsskartoffel (ca. 300 g), in Würfeli
- 2 dl Gemüsebouillon
- 2 ½ dl Kokosmilch
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

- 50 g gesalzene Erdnüsse, grob gehackt
- ½ Bund Koriander, Blätter abgezupft

Und so wird's gemacht:

- ⇒ Öl in einer Pfanne erhitzen,
- ⇒ Kartoffelwürfeli begeben, ca. 3 Min. andämpfen.
- ⇒ Bouillon und Kokosmilch dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln.
- ⇒ Kartoffelwürfeli mit der Flüssigkeit pürieren, würzen.

Servieren

Erdnüsse und Koriander auf der Suppe anrichten.



Wintersalat mit Chicorée und Früchten

Für 4 Personen

2	Chicorée
100 g	Feldsalat
1 Knolle/n	Fenchel, klein Fenchel - Grün, fein gehackt
2	Orange(n)
1	Grapefruit(s), rosé
6	Dattel(n), frische
1	kleine Avocado(s)
3 EL	Haselnüsse, geröstete
Salz und Pfeffer, aus der Mühle	
2 EL	Essig, (Rotweinessig)
2 EL	Olivenöl, extra vergine
1 EL	Öl (Haselnussöl), kalt gepresst



Vorschlag Haselnüsse rösten:
- Haselnüsse auf Backblech verteilen
- Backofen auf 175°C vorheizen
- Haselnüsse ca. 10 Minuten rösten
- Nusshäutchen abreiben

Und so wird's gemacht:

- ⇒ Den Chicorée waschen und in Streifen schneiden.
- ⇒ Den Feldsalat mit reichlich kaltem Wasser mehrfach waschen, dann gut schleudern.
- ⇒ Die Fenchelknolle waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.
- ⇒ Die Avocado schälen, halbieren, den Kern herauslösen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
- ⇒ Die Orangen und die Grapefruit großzügig mit einem scharfen Messer schälen, dabei die weiße Haut gleich mit abschälen.
- ⇒ Die Filets herausschneiden und den Saft auffangen.
- ⇒ Die Datteln mit einem spitzen Messer schälen und entkernen, dann in feine Streifen schneiden.
- ⇒ Salat, Fruchtfilets und Datteln in einer großen Schüssel miteinander vermengen,
- ⇒ die gerösteten Haselnüsse grob hacken und zum Salat geben.

Vinaigrette:

Aus Salz, Pfeffer, Rotweinessig, Oliven- und Haselnussöl eine Vinaigrette herstellen und über den Salat träufeln.

Servieren

Den Salat mit Fenchelgrün bestreut servieren.

Roquefort-Cordon bleu

Für 4 Personen

Cordon bleu

- 4 Kalbsplätzli (z.B. Nuss, Unterspälte, je ca. 150 g), vom Metzger zum Füllen aufschneiden und flachklopfen lassen
- ¼TL Salz
- wenig Pfeffer
- 8 Tranchen Trockenfleisch (z.B. Bresaola)
- 200 g Blauschimmelkäse (z.B. Roquefort), in Stücken
- 4 EL Bratbutter

Panieren

- 3 EL Weissmehl
- 100 g Paniermehl
- 1 Ei



Und so wird's gemacht:

Cordon bleu

- ⇒ Plätzli aufklappen, beidseitig würzen.
- ⇒ Je zwei Fleischtranchen auf den Plätzli auslegen,
- ⇒ Käse darauf verteilen.
- ⇒ Plätzli einmal überschlagen, mit Zahnstochern fixieren.

Panieren

- ⇒ Mehl und Paniermehl in je einen flachen Teller geben.
- ⇒ Ei in einem tiefen Teller verklopfen.
- ⇒ Plätzli portionenweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl
- ⇒ abschütteln,
- ⇒ im Ei, dann im Paniermehl wenden.
- ⇒ Panade gut andrücken.

Braten

- ⇒ Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen.
- ⇒ Hitze reduzieren,
- ⇒ Cordons bleus bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 4 Min. braten.

Preiselbeersauce

Für 4 Personen

1dl Weisswein
1dl Fleischbouillon
200g Crème fraîche
2EL Preiselbeeren aus dem Glas
¼TL Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Garnieren:

1EL Preiselbeeren aus dem Glas, zum Garnieren

Und so wird's gemacht:

- ⇒ Bratbutter in der Bratpanne auf tupfen.
- ⇒ Wein und Bouillon hineingießen, aufkochen, auf die Hälfte einkochen.
Crème fraîche und Preiselbeeren darunter rühren, aufkochen,
- ⇒ Hitze reduzieren, würzen.

- ⇒ Vor dem Servieren mit Preiselbeeren garnieren

Nüdeli

Für 4 Personen

280 g feine Nüdeli
Salz

Nach Anleitung der Verpackung.

Marroni-Apfel-Creme

Für 6 Personen

2 große säuerliche Äpfel (ca, 300 g)
200g tiefgekühlte Marroni
1 Vanillestängel
2dl Apfelsaft
50g Honig
2dl Rahm
Schokoladespäne zum Dekorieren

Und so wird's gemacht:

- ⇒ Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel grob zerteilen. Mit den Marroni in eine Pfanne geben.
- ⇒ Den Vanillestängel der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen, dem Apfelsaft und dem Honig zur Apfel-Marroni-Mischung geben.
- ⇒ Alles zugedeckt weichkochen.
- ⇒ Dann die Flüssigkeit offen vollständig einkochen lassen.
- ⇒ Den Vanillestängel entfernen und das Kompott fein pürieren.
- ⇒ Auskühlen lassen.
- ⇒ Den Rahm steif schlagen. 1/3 kräftig unter das Marroni-Apfel-Püree mischen, den Rest sorgfältig unterheben.
- ⇒ Die Creme bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
- ⇒ Die Creme in Schalen oder Gläser füllen und mit Schokoladespänen sowie etwas geschlagenem Rahm dekorieren.

