

# Ratatouille



Dienstag, 19. März 2019

Koch – Verantwortlicher

Wale Marti

# Nüsslisalat mit Avocado und Parmaschinken



## ZUTATEN

Für 4 Personen:

- 150 g Nüsslisalat
- 1 Schalotte klein
- ½ Bund Petersilie glattblättrig
- 4 EL Weisweinessig
- 4 EL Gemüsebouillon warm
- 1 EL Senf mild, Salz, Pfeffer
- 8 EL Olivenöl
- 2 Scheiben Toastbrot

1 EL Butter  
150 g Mozzarella  
1 Avocado reif  
150 g Parmaschinken dünn  
geschnitten

## ZUBEREITUNG

1. Den Nüsslisalat waschen, wenn nötig grobe Stielansätze entfernen, dann den Salat sehr gut abtropfen lassen.
2. Die Schalotte schälen und sehr fein hacken. Die Petersilie ebenfalls fein hacken. Essig, Bouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann das Olivenöl untermischen. Schalotte und Petersilie dazugeben.
3. Das Toastbrot klein würfeln. In einer beschichteten Bratpfanne in der heißen Butter goldbraun braten.
4. Inzwischen den Mozzarella halbieren und die Hälften in kleine Scheiben schneiden. Die Avocado längs halbieren, den Stein entfernen und die Schale vorsichtig entfernen. Die Avocadohälften quer in Scheiben schneiden. Beides sorgfältig mit der Sauce mischen.
5. Unmittelbar vor dem Servieren den Nüsslisalat schnell unter die Mozzarella-Avocado-Mischung heben. In tiefen Tellern oder auf einer Platte anrichten. Alles mit den Brotwürfelchen bestreuen. Den Schinken zu Rosetten formen und auf dem Salat anrichten.

# Pouletgratin



Zutaten für 4 Personen

4 grosse **Pouletbrüstchen**  
0.25 TL **Salz**, wenig Pfeffer

zum Füllen je eine „Tasche“ schneiden  
Poulet würzen

## Füllung

6 kleine **Geschwellti**,  
heiss geschält  
50 g **Pfeffer-Frischkäse**,  
z.B. Boursin

etwas auskühlen, 4 davon beiseite legen,  
Rest an der Röstiraffel reiben

75 g **Mascarpone**  
nach Bedarf **Salz**

alles mit den geriebenen Kartoffeln

Mischen, Poulet-Taschen füllen, mit Holzspiesschen verschliessen, in die Form legen

## Tomatensauce

2.5 dl	<b>Rahm</b>	
2 EL	<b>trockener Sherry</b> oder Cognac	
1 TL	<b>Maizena</b>	
1 Dose	<b>Pelati</b> (ca. 400g), abgetropft	alles unter Rühren aufkochen, Pfanne beiseite stellen
1 Bund	glattblättrige <b>Petersilie</b> , gehackt	
0.5 EL	<b>grüne eingelegte Pfeffer-</b> <b>körner</b> , abgetropft	beides beifügen
0.25 TL	<b>Salz</b>	würzen, über die Pouletbrüstchen giessen
	Beiseite gelegte <b>Kartoffeln</b>	in Scheiben schneiden, ziegelartig auf die Pouletbrüstchen legen

### Gratinieren:

Ca. 45 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Nach Belieben mit grünen eingelegten, abgetropften Pfefferkörnern und zerzupften Blättchen der glattblättrigen Petersilie garnieren.

### Form:

Für eine gefettete Gratinform von ca. 1 ½ Liter

### Tipps:

- An Stelle von Pfeffer- Kräuter-Frischkäse unter die Füllung mischen.
- Statt Rahm und Maizena Saucenrahm verwenden.
- Grüne Pfefferkörner durch frisch, in Streifen geschnittene Chilischötchen ersetzen.

### Zum Vorbereiten:

Gratin ofenfertig zubereiten, in der Form zugedeckt 2-3 Std. kühl stellen.

### Kartoffelsorten:

Granola, Charlotte



# Litschi-Prosecco-Creme



## Zutaten für 4 Personen

### PISTAZIEN-KNUSPERLI

80 g **Zucker**

50 g ungesalzene geschälte  
**Pistazien**, gehackt

50 g **Butter**, flüssig, etwas  
abgekühlt

1 EL **Mehl**

## Und so wird's gemacht:

Alle Zutaten mischen, Teig  
zugedeckt ca. 30 Min. kühl  
stellen.

## 1 Prise **Salz**

**Formen:** Teig zwischen zwei Backpapieren möglichst dünn auswallen, auf ein Blech ziehen, oberes Papier entfernen.

**Backen:** ca. 8 Min. in der Mitte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Teig am Rand goldgelb ist. Heraus nehmen, auskühlen, in grosse Stücke brechen.

## **Creme**

5 dl **Prosecco mit Litschi-Aroma**

(z.B. Café de Paris)

1 unbehandelte **Zitrone** wenig  
Abgeriebene Schale, ½ Saft

1 EL **Maizena**

4 frische **Eier**

80 g **Zucker**

### **Und so wird's gemacht:**

1. Alle Zutaten in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen („siehe gewusst wie“), zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

1 dl **Vollrahm**, steif geschlagen

2. Schlagrahm unter die Creme ziehen.

### **Gewusst wie:**

Damit beim Auskühlen keine Haut entsteht, eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen.