

RATATOUILLE



Menü

Dienstag 23. April

Chef de Jour:
André Kelhetter

Menu

„Burrata“
Cherrytomatensalat
mit Balsamico Dressing und Basilikum
auf einem Zucchini Beet

Karamellierter Chicorée
mit Rohschinken

Lachs mit Frühlingsgemüse „Papillotte“
Spargeln und
Frühkartoffeln

Apfel-Crumble

Karamellisierter Chicorée

4 Pers.

2El Rohzucker
1El Butter
4 Chicorée
1 Tl Zitronensaft und abgeriebene
Schale
1/2 Tl Salz
Pfeffer
2 El Paniermehl
2 Tl Thymian blätter
100 Gr Rohschinken
2 El Parmesan



Chicorée

Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Butter darunterrühren, Chicorée längs halbieren, begeben und im Karamell wenden, Sofort auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Zitronensaft und abgeriebene Schale darüber-träufeln, würzen. Paniermehl, Parmesan und Thymian mischen, über den Chicorée streuen.

Gratinieren

Ca. 15 - 20 Min. im oberen Drittel des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens gratinieren. vor dem Servieren mit frischem Thymian garnieren.

Schinken grob zerzupfen, darauf verteilen.

Burrata mit Tomaten Salat.

4 Pers.

4 Stuck Burrata (Mozzarella)
150 Gr Cherrytomaten.
1 Zucchini
50 ml Balsamico
50 ml Olivenöl
10 Gr Salz
Pfeffer
10 Gr brauner Zucker
Frischer Basilikum



Zucchini in feine Scheiben schneiden, auf dem Teller einen Ring damit formen.
Tomaten halbieren mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, Balsamico und Olivenöl dazugeben, Basilikum fein hacken, und im Zucchini Ring verteilen.
Burrata auf die Tomaten legen, mit frischem Basilikum garnieren, wenig Sauce vom Tomatensalat über den Burrata geben, servieren.

Lachs

4 Pers.

4 Lachs Schnitte (120gr p.pers.)

1 Zucchini

1 Karotte

2 Frühlingszwiebeln

20 Gr Bärlauch

2 Schalotten

1 Zitrone

3 El Olivenöl

8 Spargeln

8 Frühkartoffeln



Zubereitung

Die Zucchini, Karotten, Frühlingszwiebeln und die Schalotten schälen. Die Schalotten in Ringe schneiden. Bärlauch grob hacken und den Rest in feine ca. 4 cm lange Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Die Zitrone halbieren und 4 dünne Scheiben abschneiden. Den Saft vom Rest auspressen und mit 2 EL Öl unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vier ausreichend große Stücke Aluminiumfolie ausbreiten und die Mitte mit Öl bepinseln. Den Lachs trocken tupfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Auf das Aluminiumpapier legen und das Gemüse darüber verteilen. Mit der Zitronenscheiben belegen. Das Papier über dem Fisch falten und gut verschließen. Auf dem Gitter im Ofen 20-25 Minuten garen bei 200°C.

Spargeln schälen und im Salzwasser weichkochen mit Zitrone und Butter.

Kartoffeln im Salzwasser kochen, und im Butter leicht anbraten.

Apfel-Crumble

4 Pers.

800 Gg **Äpfel**
2 EL brauner Zucker
1/4 TL gemahlene Zimt
Saft und abgeriebene Schale von einer Orange.

Crumble:

70 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse
50 g gemahlene oder sehr fein gehackte
Baumnüsse
90 g brauner Zucker
1/2 TL Zimtpulver
80 g Butter, flüssig

Crumble: Alle Zutaten mischen zu einer trockenen Masse.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in etwa 2-3 cm große Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit dem braunem Zucker und gemahlene Zimt mischen, ca. 5 Minuten kochen. Die Apfel-Mischung mit dem Orangensaft und Schalen-Abrieb in eine Auflaufform geben und mit den Streuseln bestreuen.

Das Crumble in den Backofen geben und etwa 35-40 Minuten goldbraun backen bei 180°.

