

Ratatouille



21.05.2019

Maître du jour:

Sepp Burkard

Menue

Rüebli – Zitronen – Suppe



Tartar von geräuchertem Forellenfilet mit Avocado



Medaillons mit Kräuterschaum



Honig – Thymian – Nudeln



Ingwer – Quarkcrème mit Orangen

Rüebli – Zitronen – Suppe

Zutaten für 4 Personen

600 g Rüebli
2 Zwiebeln
1 Zitrone
1 TL Butter
9 dl Wasser
2 ½ dl Rahm
1 TL Salz
Wenig Pfeffer
2 EL Oel



Zubereitung

- 1 Rüebli und Zwiebeln schälen, in Stücke schneiden. Von der Zitrone Schale abreiben, beiseite stellen. Saft auspressen.
- 2 Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Rüebli und Zwiebeln ca. 5 min. andämpfen. Zitronensaft dazugiessen, fast vollständig einkochen.
- 3 Wasser und Rahm dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, würzen, zugedeckt ca. 20 min. weich köcheln. Suppe pürieren, anrichten. Oel und Zitronenschale verrühren, darauf verteilen.

Tartar von geräuchertem Forellenfilet mit Avocado

Zutaten für 4 Personen

3 geräucherte Forellenfilets
1 – 2 kleine Schalotten
10 Cherrytomaten
3 gehäufte EL Mayonnaise
3 reife Avocados
3 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
80 g Rucola oder Nüsslersalat
1 EL Weissweinessig
1 TL Wasser
1 TL grobkörniger Senf
1 Spritzer Worcestershinesauce
3 EL Olivenöl



Zubereitung

- 1 Die Forellenfilets in kleine Würfelchen schneiden. Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Die Cherrytomaten in je 8 Stücke schneiden. Alle diese Zutaten in eine kleine Schüssel geben und sorgfältig mit der Mayonnaise mischen.
- 2 Die Avocados der Länge nach halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. In eine Schale geben. Zitronensaft, Salz und Pfeffer beifügen und alles mit einer Gabel fein zerdrücken. Dann die Forellenfilets-Mischung sorgfältig untermischen. Wenn nötig nachwürzen.
- 3 Den Salat waschen und sehr gut abtropfen lassen.
- 4 Essig, Wasser, Senf, Worcestershinesauce, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce mischen.
- 5 Mit Hilfe eines runden Ausstechers das Tartar in der Mitte der Teller anrichten. Den Salat mit der Sauce mischen und um das Tartar herum anrichten.

Medaillons mit Kresseschaum

Medaillons:

Zutaten für 4 Personen

8 Medaillons
Bratbutter zum Braten



Zubereitung

- 1 Schweinsmedaillons 2 – 3 min. braten, in Folie abpacken und warm stellen.
- 2 Kalbsmedaillons 4 - 5 min. braten, im Ofen (80 C) 35 – 40 nachgaren.
- 3 Rindsmedaillons 4 – 6 min. braten. Im Ofen (80 C) 1 ½ Std. nachgaren.

Kresseschaum:

Zutaten

50 g mehligte Kartoffeln
50 g Lauch
30 g Sellerie
Korianderpulver
4 dl Fleischbouillon
50 g Gartenkresse
1 ½ dl Kaffeerahm
Zitronensaft
Salz, Pfeffer
1 Eiweiss

Zubereitung

1. Kartoffeln in dünner Scheiben schneiden, Lauch in feine Streifen schneiden, Sellerie klein würfeln.
2. Gemüse mit einer Messerspitze Korianderpulver würzen und in Bouillon aufkochen.
3. Hitze reduzieren, das Gemüse weich köcheln und herausnehmen Die Flüssigkeit auf 1 dl einköcheln.
4. Das beiseite gestellte Gemüse zusammen mit Kresse und Kaffeerahm fein pürieren und zur Flüssigkeit geben, nur noch heiss werden lassen.
5. Etwas Zitronensaft begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Das Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und sorgfältig darunter ziehen, sofort servieren.

Honig – Thymian – Nudeln

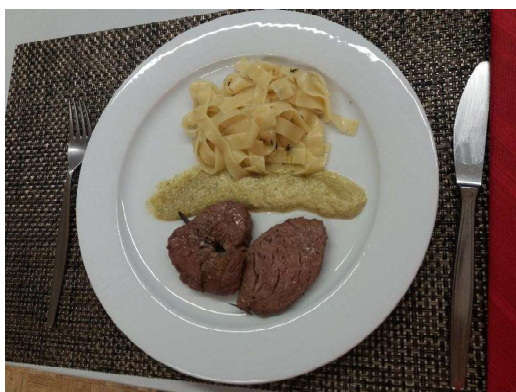
Zutaten für 4 Personen

500 g Nudeln
300 g Honig
1 Bund Thymian



Zubereitung

- 1 Die Nudeln in siedendem Wasser weichkochen.
- 2 Thymian und Honig zusammen erhitzen, bis der Honig den Geschmack des Thymians angenommen hat.
- 3 Den Thymian aus dem Honig herausnehmen und die gekochten Nudeln darin wenden.



Ingwer – Quarkcrème mit Orangen

Zutaten für 4 Personen

500 g Magerquark
500 g Halbfettquark
120 g Zucker
2 Zitronen (für abgeriebene Schale)
4 Orangen
1 Stck. Ingwer ca. 3 – 4 cm lang
2 EL Pistazien, geschält, ungesalzen



Zubereitung

- 1 Zitronenschale in Teller abreiben. Ingwer-Stück schälen und dazu raffeln.
- 2 Die beiden Quarksorten in einer hohen Schüssel miteinander mischen. Zucker, Zitronenschale und Ingwer beifügen. Mit dem Handrührwerk gut schaumig rühren und in Kühlschrank stellen.
- 3 Orangen mit Messer auf das Fleisch hinunter schälen, vierteln, weisse Teile entfernen und in Scheiben schneiden, nicht kühl stellen.
- 4 Pistazien mit einem grossen Messer grob hacken.
- 5 Die Hälfte des Quarkschaumes in Dessertschalen geben, mit den Orangenscheiben belegen, restlicher Quarkschaum darüber geben.
- 6 Mit einer Orangenscheibe dekorieren und Pistazienkerne darüberstreuen. Dessert innert einer Stunde servieren, da sich sonst ein bitterer Geschmack entwickelt.