



Ratatouille



15. Oktober 2019

Kochverantwortlicher:

Rudolf Gerber

Menü

1. Dattelschaumsuppe

2. Herbstsalat mit gebratenem Nuss-Kürbis

3. Boeuf Bourguignon mit Dinkelknöpfli

4. Trauben mit Nusscrème

Dattelschaumsuppe

für 4 Personen

Zutaten:

80 gr Datteln
50 gr Schalotten
1 EL Butter
1 KL Currypulver
1 EL Mehl
1 dl Weisswein
5 dl Bouillon
2 EL Zitronensaft
1 dl Rahm
Salz
Cayennepfeffer



Zubereitung:

- Datteln und Schalotten klein schneiden oder hacken
- Datteln und Schalotten andünsten
- Currypulver und Mehl begeben und mitdünsten
- Mit Weisswein ablöschen
- Bouillon begeben, aufkochen, würzen, 30 Minuten weichkochen
- Suppe fein pürieren
- Zitronensaft begeben
- Mit Cayennepfeffer abschmecken, nochmals kurz aufkochen
- Rahm begeben und nochmals abschmecken
- Anrichten und mit Rahm garnieren

Boeuf Bourguignon mit Dinkel-Knöpfli

für 4 Personen

Zutaten:

800 gr Rindsvoressen
250 gr Kochspeck in 1 cm dicke Tranchen geschnitten
1 EL Bratbutter
2 EL Mehl
300 gr Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 Rüebli
7,5 dl Rotwein, kräftiger Burgunder
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
10 Pfefferkörner
100 gr Champignons
3 EL Silberzwiebeln
1 EL Butter
Frische Kräuter nach Belieben, z.B. Thymian, Rosmarin
Wenig Salz und Pfeffer



Zutaten Knöpfli:

100 gr Knöpfli Mehl
200 gr Dinkel Mehl
3 Eier
1,5 dl Milchwasser (halb Milch, halb Wasser)
0,75 TL Salz
1 Prise Muskatnuss

Zubereitung Knöpfli:

- Mehl, Salz, Muskat und Milchwasser einer Schüssel vermischen
- Die Eier aufklopfen auf einmal dazugiessen und alles mit einer Kelle mischen
- Den Teig so lange klopfen bis er glänzt und Blasen wirft.
- Zugedeckt ca. 30 Min stehen lassen
- Salzwasser aufkochen
- Den Teig portionenweise durch das Knöpfli sieb in Wasser streichen
- Sobald eine Portion verarbeitet ist und die Knöpfli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaukelle herausnehmen und abtropfen lassen
- Knöpfli vor dem Anrichten in warmer Butter schwenken

Zubereitung Boeuf Bourguignon:

- Fleisch würzen, mit Speck im Schmortopf in heisser Bratbutter anbraten
- Mit Mehl bestäuben, Zwiebeln, Knoblauch und Rübli zugeben und alles kräftig anbraten
- Mit Rotwein ablöschen und auffüllen. Gewürze und Kräuter dazugeben
- Deckel aufsetzen und 1,5 – 2 Std bei kleiner Hitze schmoren lassen
- Champignons mit Silberzwiebeln in Butter andünsten und am Schluss über dem Fleisch verteilen

Herbstsalat mit gebratenem Nuss-Kürbis

für 4 Personen

Zutaten:

330 gr Kürbis, zum Beispiel Butternuss oder Potimarron
4 Hand voll Blattsalate, zum Beispiel Lollo, Eisberg oder Eichblatt
2 EL Haselnüsse
2 TL Basilikum
2 TL Butter
1 TL Haselnussöl

Salatsauce:

4 EL Rapsöl
2 EL Balsamico
1 TL Senf
2 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle nach Gefühl



Zubereitung:

- Kürbis Schälen, Entkernen und in kleine Stücke Schneiden
- Haselnüsse fein Hacken
- Butter und ÖL erwärmen, Kürbis zugeben.
- Unter mehrmaligem Wenden halb zugedeckt knapp weich braten
- Salzen
- Salat waschen und trocknen
- Für die Salatsauce alle Zutaten mischen, verrühren und würzen
- Die Blattsalate auf die Schüsselchen verteilen und mit der Sauce leicht übergießen
- Die Haselnüsse im Haselnussoel kurz vor dem Servieren Rösten
- Vor dem Servieren den warmen Kürbis und die warmen Haselnüsse auf den Salat verteilen
- Mit wenig Basilikum garnieren

Trauben mit Nusscrème

für 4 Personen

Zutaten:

400 gr bunte Trauben
Einige Tropfen Zitronensaft
1-2 EL Grappa oder Orangensaft
2-3 EL Zucker

Creme:

50 gr gemahlene Haselnüsse
5 dl Milch
2 EL Maisstärke
6 EL Zucker
2 TL Vanillezucker
2 Eier
1,5 dl Rahm steif geschlagen 500 gr frische Zwetschgen (oder im Glas 720ml)



Zubereitung:

- Trauben halbieren und entkernen
- Die Haselnüsse in einer Bratpfanne unter ständigem Rühren rösten
- Auskühlen lassen. 2-3 EL davon für die Garnitur beiseite stellen
- Milch mit Maisstärke, Zucker, Vanillezucker und Eiern unter ständigem Rühren bis knapp vor das Kochen bringen
- In eine Schüssel giessen und unter häufigem Rühren auskühlen lassen
- Geröstete Nüsse unter die Creme mischen
- Rahm sorgfältig darunterziehen
- Trauben mit den restlichen Zutaten mischen
- Kurz marinieren und in die Gläser verteilen
- Creme draufgeben
- Mit den beiseite gestellten Nüssen garnieren
- Die Gläser mit dem Inhalt kühle stellen
- Vor dem Servieren evtl. mit Schlagrahm garnieren