

Ratatouille

14. Januar 2020



Koch-Verantwortlicher

Wale Marti

MENU

Stracciatella (Bouillon mit Ei und Käse)

Rotwein – Birnen mit Schinkensauce

Geschmorte Kalbsbäggli mit Granatapfel

Weisse Schokoladencreme mit Passionsfrucht

Stracciatella (Bouillon mit Ei und Käse)



DAS BRAUCHTS

Für 2 Portionen

2 Portionen

Menge

2 Tassen Bouillon

2 Eier

2 EL geriebener Sbrinz AOP

wenig frisch geriebene Muskatnuss

2 EL gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer

Zutaten

UND SO WIRDS GEMACHT

Zubereiten: ca. 10 Minuten

1. 1 1/2 Tassen Bouillon aufkochen. Hitze reduzieren, so dass die Bouillon leicht köchelt.
2. Restliche Bouillon mit Eiern, Sbrinz, Muskatnuss und Petersilie verquirlen, unter kräftigem Rühren in die Bouillon giessen. 1-3 Minuten ziehen lassen, bis die Eier gestockt sind, ab und zu rühren. Suppe abschmecken.
3. Anrichten: Die Suppe in Bowls verteilen.

Rotwein – Birnen mit Schinkensauce



ZUTATEN

Für 4 Personen:

DAS BRAUCHTS

Birnen pochieren

4 Birnen, geschält, halbiert, entkernt
2TL Zitronensaft
5dl Rotwein
3EL Zucker
2 Sternanise

Schinkensauce

200g saurer Halbrahm
100g Schinken in Tranchen, fein geschnitten
2EL glattblättrige Petersilie, fein geschnitten
1EL Schnittlauch, fein geschnitten
¼TL Salz
wenig Pfeffer

UND SO WIRDS GEMACHT

Birnen pochieren

Birnen mit dem Zitronensaft bestreichen. Wein mit dem Zucker und Sternanis in einer Pfanne aufkochen. Birnen begeben, bei kleiner Hitze ca. 5 Min. knapp weich köcheln, dabei einmal wenden. Birnen zugedeckt im Sud auskühlen.

Schinkensauce

Sauren Halbrahm, Schinken und Kräuter verrühren, würzen, mit den Birnen anrichten.

GUT ZU WISSEN

Tipp: 2 EL Rauchmandeln, grob gehackt, darüberstreuen.

Vorbereiten: Birnen über Nacht im Sud ziehen lassen, so nehmen sie eine schöne, intensive Farbe an.

Geschmorte Kalbsbäggli mit Granatapfel



Zutaten für 4 Personen

DAS BRAUCHTS

Fleisch anbraten

8 Kalbsbäggli (je ca. 100 g), beim Metzger vorbestellt und pariert

¾ TL Salz

wenig Pfeffer

1 ½ EL Weissmehl

Öl zum Braten

Gemüse

1 rote Zwiebel, in Schnitzen

3 Knoblauchzehen, in Scheibchen

400g Lauch, in Ringen

4dl Rotwein (z.B. Merlot)

2dl Granatapfelsaft

5 Zweiglein Majoran

½ TL Salz

Polenta

1 ¼ Liter Wasser
1 ¼ TL Salz
250g grobkörniger Maisgriess (Bramata)
2 EL Majoran, fein geschnitten
2 EL Butter

Kalettes

1 EL Olivenöl
500g Kalettes (Flower Sprouts)
½ TL Salz
1 TL Zitronensaft
½ Granatapfel, Kerne ausgelöst

UND SO WIRDS GEMACHT

Fleisch anbraten

Fleisch würzen, mit Mehl bestäuben. Öl im Brattopf erhitzen. Fleisch bei mittlerer Hitze rundum ca. 10 Min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen, Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Öl begeben.

Gemüse

Zwiebel, Knoblauch und Lauch in derselben Pfanne ca. 5 Min. andämpfen. Wein dazugiessen, auf die Hälfte einkochen. Granatapfelsaft dazugiessen, Majoran begeben, aufkochen, salzen, Hitze reduzieren. Fleisch mit dem entstandenen Saft wieder begeben.

Schmoren im Ofen

Zugedeckt ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Deckel entfernen, ca. 30 Min. fertig schmoren.

Polenta

Wasser aufkochen, salzen. Mais einrühren, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleinster Hitze ca. 40 Min. zu einem dicken Brei köcheln, Majoran und Butter darunterühren.

Kalettes

Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Hitze reduzieren, Kalettes ca. 10 Min. rührbraten, salzen. Zitronensaft begeben, zugedeckt ca. 5 Min. dämpfen. Kalettes mit der Polenta und den Bäggli anrichten. Granatapfelkerne darüberstreuen.

Weisse Schokoladencreme mit Passionsfrucht



Zutaten für 4 Personen

100 g weisse Schokolade, z.B. Blond oder Blanca

1 dl Halbrahm

250 g Halbfettquark

4 Passionsfrüchte

6 EL Puderzucker

4 Meringue-Schalen à ca. 6 g

2 Zweige Pfefferminze

UND SO WIRDS GEMACHT

1. Von der Schokolade mit einem Sparschäler einige Späne abhobeln und kühl stellen. Restliche Schokolade grob hacken, in einer kleinen Pfanne im Rahm bei kleiner Hitze und unter Rühren schmelzen. Geschmolzene Schokolade abkühlen lassen und unter den Quark heben. Mindestens 15 Minuten kühl stellen.
2. Inzwischen die Hälfte der Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch mit Puderzucker aufkochen. Abkühlen lassen.

Zum Anrichten die Creme auf Teller oder in Schälchen verteilen. Mit jeweils einer Passionsfruchthälfte, einer zerbrochenen Meringue-Schale, der Passionsfruchtsauce, Schokoladenspänen und einigen Blättchen Pfefferminze anrichten.