

# RATATOUILLE



## Menü

Dienstag 11. Februar

Chef de Jour:  
Stephan Lüthi

# Menu

\*\*\*\*\*

Salat  
mit pochiertem Ei  
und Honig-Senf-Dressing

\*\*\*\*\*

Kohlrabisuppe  
mit Schnittlauch

\*\*\*\*\*

Wildeintopf  
mit Lorbeer

\*\*\*\*\*

Vanille-Basilikum-Creme  
mit Erdbeeren

\*\*\*\*\*

# Salat mit pochiertem Ei und Honig-Senf-Dressing

4 Pers.

1 Kopf Blattsalat (z.B. Kopfsalat)  
100 Gr frische Sprossen (z-B. Radieschen, Mungbohnen)  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Bund Kerbel  
Salz, 4 Eier  
4 Tl Sonnenblumenkerne  
4 TL Senf  
4 Tl Honig  
4 El Weissweinessig  
2 El Zitronensaft  
8 El Olivenöl  
Salz und Pfeffer



## Salat

Salat waschen, putzen und trockenschleudern. In mundgerechte Stücke rupfen. Die Sprossen kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden. Kerbel abbrausen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stängeln zupfen. Mit dem Salat, den Sprossen und den Frühlingszwiebeln dekorativ auf Tellern anrichten.

## Dressing

Senf mit Honig, Weissweinessig, Zitronensaft und Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## Pochierte Eier

Reichlich Salzwasser aufkochen. Pro Liter 1 El Salz zugeben. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in eine Suppenkelle gleiten lassen. Sobald Das Wasser kocht, von dort aus vorsichtig ins Wasser gleiten lassen, so dass das Eigelb vom Eiweiss eingehüllt bleibt. Die Wärmezufuhr verringern. Die Eier während des Garens immer wieder umdrehen. Nach ca. 4 Minuten mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben.

Die pochierten Eier auf die vorbereiteten Salatteller setzten. Mit dem Dressing beträufeln und mit Sonnenblumenkernen bestreut servieren.

# Kohlrabisuppe mit Schnittlauch

4 Pers.

2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 kg Kohlrabi  
200g Kartoffeln  
1 Bund Schnittlauch  
2 El Butter  
1 l Gemüsebrühe  
1 TL Zitronensaft  
2 Spritzer Worcestersauce  
Salz und Pfeffer  
1 Prise geribener Muskatnuss  
1 EL Olivenöl  
150 g frische Scampi  
50g Käse  
2 Scheiben Graubrot



Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kohlrabi und kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockentupfen und in feine Röllchen schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Kohlrabi und Kartoffeln hinzufügen und mit der Gemüsebrühe aufgiessen. Zugedeckt 30 Minuten weich kochen.

Mit dem Handmixer pürieren und weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Zitronensaft und einem Spritzer Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Schnittlauch unterheben.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Scampi darin braten. Vorsichtig in die Suppe geben.

Den Käse reiben und auf die Brotscheiben streuen. Im Backofen goldbraun backen und in Streifen geschnitten zur Suppe servieren.

# Wildeintopf mit Lorbeer

4 Pers.

800 g Wildfleisch aus der Keule  
3 Zwiebeln  
3 Zweige Thymian  
2 EL Butterschmalz  
250g geräucherte Speckwürfel  
2 Lorbeerblätter  
100ml Rotwein  
1/2 l Fleischbrühe  
3 EL Preiselbeermarmelade  
Salz und Pfeffer  
400g Kartoffeln  
1 Dose Linsen (225g Abtropfgewicht)  
1 Dose weisse Bohnen (450 g Abtropfgewicht)  
100 g gehackte Haselnüsse



## Zubereitung

Das Wildfleisch trockentupfen. Bei Bedarf von Sehnen und Häutchen befreien. In 2cm grosse Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Thymianzweige abbrausen und trockentupfen. Den Backofen auf 160°C vorheizen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch, Speckwürfel und Zwiebeln scharf anbraten. Lorbeer und Thymian zugeben und kurz mitanbraten. Mit dem Wein ablöschen und die Fleischbrühe zugiessen.

Die Preiselbeermarmelade unterrühren und den Eintopf mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Deckel schliessen und den Eintopf im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde schmoren.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Linsen und Bohnen in seinem Sieb abtropfen lassen, die Hälfte pürieren und durch sein Sieb streichen. Die Kartoffelwürfel mit dem Bohnen-Linsen-Püree und den restlichen Bohnen und Linsen in den Eintopf geben. Und alles weitere 45 Minuten schmoren lassen.

Die Haselnüsse unterheben und den Eintopf vor dem Servieren noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf noch mit Preiselbeermarmelade servieren.

# Vanille-Basilikum-Creme mit Erdbeeren

4 Pers.

3 Blatt weisse Gelatine  
500 ml Milch  
1 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver  
100 g Zucker  
1 Bund Basilikum  
200 g Mascarpone  
500 g Erdbeeren



Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Inzwischen von der Milch einige Esslöffel abnehmen und das Vanille-Pudding-Pulver sowie den Zucker damit anrühren. Den Basilikum waschen, trockentupfen, die Blätter von den Stielen zupfen und mit der restlichen Milch einmal aufkochen. Vom Herd nehmen, das angerührte Puddingpulver in die Basilikummilch einrühren und alles noch einmal aufkochen. Den heissen Pudding sofort durch ein feines Sieb in eine grosse Schüssel sieben.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und unter die heisse Puddingmasse rühren. Den Mascarpone unterheben und die Masse in heiss ausgespülte Förmchen füllen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Vor dem Servieren die Erdbeeren kurz abbrausen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und vierteln. Die Vanille-Basilikum-Creme auf Dessertteller stürzen und mit den Erdbeeren und einigen Basilikumblättern garnieren.