

Ratatouille



15. September 2020



Koch Verantwortliche:

Christian Holzmann
Udo Zukowski

Ratatouille



Menu

Nüsslisalat mit Champignons und Ei

**Hirschbratwurst
mit Kürbisspätzli und Rosenkohl**

Zwetschgen-Tiramisu

Vorspeise

Nüsslisalat mit Champignons und Ei



Champignons Zutaten:

- 800 g Champignons
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Bund Petersilie
- 2.5 dl Weisswein
- 2.5 dl Wasser
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 4 Lorbeerblätter
- 1 Teelöffel Salz gehäuft
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Salat Zutaten:

- 450 g Nüsslisalat
- 3 Esslöffel Weissweinessig
- 3 Esslöffel Balsamicoessig
- 1 Esslöffel Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 9 Esslöffel Olivenöl
- 4 Eier hart gekocht

ZUBEREITUNG:

Die Champignons nur wenn nötig kurz kalt spülen und die Stiele zurechtschneiden. Grosse Pilze halbieren.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die Petersilie fein hacken. Beides zusammen mit dem Weisswein, dem Wasser, dem Olivenöl, den Lorbeerblättern, dem Salz sowie mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer in eine grosse Pfanne geben. Aufkochen, dann zugedeckt 5 Minuten kochen lassen.

Die Champignons in den Sud geben und zugedeckt auf kleinem Feuer 10 Minuten leise kochen lassen; die Pilze fallen dabei stark zusammen. Im Sud erkalten lassen.

Den Nüsslisalat waschen und rüsten.

Für die Sauce beide Essigsorten, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Dann langsam unter Rühren mit einem Schwingbesen das Öl dazugiessen.

Die Eier schälen und hacken.

Zum Servieren den Salat mit der Sauce mischen und in tiefen Tellern anrichten. Die Champignons abschütten, gut abtropfen lassen und auf den Salat geben. Alles mit gehacktem Ei bestreuen. Sofort servieren

Hauptspeise

Hirschbratwurst mit Kürbisspätzli und Rosenkohl



Kürbisspätzli Zutaten:

- 500 g Kürbis
- 300 g Spätzlemehl
- 3 Eier
- 1 TL Salz
- ½ TL Thymian
- 100 g Reibkäse (z.B. Sbrinz, Gruyère, Grana Padano)
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter

ZUBEREITUNG:

Kürbis schälen und in Stücke schneiden, diese ca. 5 Minuten in etwas Wasser zugedeckt gar dämpfen. Abgiessen (Abtropfwasser aber beiseite stellen) und mit einem Mixstab pürieren oder mit einer Gabel zu Mus zerdrücken.

Mehl, Eier, Salz, Thymianblättchen und Kürbismus verrühren. Vom Abtropfwasser nach und nach ein bisschen zugeben, bis der Teig eine zähreissende Konsistenz hat. Einige Minuten bis eine Stunde (gut vorzubereiten!) ruhen lassen.

Heisses Salzwasser vorbereiten und den Teig durch eine Spätzlereibe ins Wasser pressen. Warten, bis die Spätzle obenauf schwimmen und dann mit einer Schaumkelle abschöpfen. Mit Reibkäse mischen.

Zwiebel in feine Ringe schneiden und in der Butter goldbraun dünsten. Über die fertigen Spätzle giessen.

Gebratener Rosenkohl mit Speck Zutaten:

- 250 g Rosenkohl
- 1 EL Butter
- 40 g Speck
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

ZUBEREITUNG:

Vorbereitungen: Rosenkohl putzen. Sehr große Röschen ggf. halbieren oder den Stiel einschneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Rosenkohl dünsten:

In einer Pfanne mit Deckel den Rosenkohl in sehr wenig Wasser 10 bis 15 Minuten weich dünsten /dämpfen. (Das Wasser soll am Ende weggeköchelt sein, bzw. der Rest wird weggeschüttet.) Deckel zur Seite stellen.

Rosenkohl braten: In die Pfanne mit dem Rosenkohl Butter und Speck hinzugeben. Auf hoher Stufe Rosenkohl und Speck braun braten.

Finalisieren: Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Hirschbratwurst mit Sauce

Hirschbratwurst anbraten

Wildrahmsauce Zutaten:

- 1 Esslöffel Margarine oder Butter
- 1 Schalotte, fein gehackt 3-5 Wacholderbeeren, zerdrückt
- 1 dl Rotwein
- 1 Glas Wildfond (4 dl) oder Fleischbouillon
- 3 Teelöffel Maizena
- 3 dl Rahm
- 1 Esslöffel Johannisbeergelee oder Wacholder-Latwerge
- 3 Esslöffel Gin
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

ZUBEREITUNG:

Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotte und Wacholder beifügen, andämpfen. Mit dem Rotwein ablöschen, bis auf 2 Esslöffel Flüssigkeit einkochen. Wildfond oder Bouillon beifügen, zur Hälfte einkochen, absieben, in die Pfanne zurückgeben. Maizena mit Rahm anrühren, mit Johannisbeergelee oder Wacholder-Latwerge und Gin zur Sauce geben und unter Rühren aufkochen

Dessert

Zwetschgen-Tiramisu



Zutaten:

100 ml Orangensaft
70 g Zucker
0,5 TL Zimt
125 g Mascarpone
125 g Magerquark
2 Pk Bourbon Vanillezucker
2 Eiweiss Kl.M.
8 Löffelbiskuits

ZUBEREITUNG:

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Orangensaft mit 40 g Zucker, Zimt und Zwetschgen in einen Topf geben und 8 – 10 Min. dünsten. Abkühlen lassen.

Mascarpone, Quark und Vanillezucker verrühren, Eiweiss steif schlagen und 30 g Zucker unter Rühren langsam einrieseln lassen. Eiweiss unter die Mascarpone-Masse heben

Löffelbiskuits mit Zwetschgenwasser beträufeln. Löffelbiskuits Zwetschgenkompott und Mascarpone Creme abwechselnd in eine kleine Auflaufform schicken. 1 Std. abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Gutes Gelingen und Bon App 

