

Männer Kochklub Münchenbuchsee

Ratatouille

A red embroidered rat logo is centered on a red fabric background. The rat is depicted in profile, facing left, with its tail curled. The text "Ratatouille" is written in a stylized, cursive font, arching over the rat.

Menü

Dienstag, 02. November 2021

Chef de Jour

Wale Dubach



# Menu

\*\*\*\*\*

Exotische Kürbissuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat mit Pouletstreifen

\*\*\*\*\*

Gotthelf-Medaillons vom Schwein

\*\*\*\*\*

Trauben mit Nusscrème

\*\*\*\*\*

## Exotische Kürbissuppe (für 4 Personen)

### Zutaten

- 600 gr. Kürbis (gerüstet, netto)
- 1 Grosse Karotte
- ½ Stange Lauch
- 3 mittelgrosse Kartoffel
- 1 Stk. Ingwer
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 500 ml Gemüsebouillon (instant)
- 1 dl Sahne
- 3 getrocknete Chilischoten
- Safran
- Currypulver
- Pfeffer
- 1 EL Butter

### Zubereitung Kürbissuppe

- Kürbis, Kartoffel, Karotten und Lauch in kleine Würfel schneiden. Ingwer ebenfalls in würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch rüsten und in Butter anbraten, das Gemüse zugeben und kurz mitanbraten. Mit Brühe auffüllen und 30-40 Minuten köcheln lassen.
- Wenn das Gemüse weich ist, den Topf vom Herd nehmen und das Ganze mit dem Mixstab fein pürieren. Sahne dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken.



## Blattsalat mit Pouletstreifen (für 4 Personen)

### Zutaten

500 gr. Pouletschnitzel  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
edelsüßer Paprika  
2 Kleine Zwiebeln  
1 Kopfsalat  
2 Knoblauchzehen  
Thymian  
Apfelessig  
etwas Honig  
Senf

### Zubereitung

- Pouletfleisch in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen.
- Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Salat waschen und in Streifen schneiden.
- Aus gepresstem Knoblauch, Thymian, Apfelessig, Senf und Honig eine Marinade zubereiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Olivenöl unterrühren.
- Pouletstreifen auf die Salate drapieren und mit der Marinade begiessen.





# Gotthelf-Medaillons mit Chrüternüdeli (für 4 Personen)

## Zutaten

- 600 gr. Schweinsfilet
- Salz
- Pfeffer
- Bratbutter oder Bratcrème
- 300 gr. schmale Nudeln
- 1 Bundzwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- ½ EL Estragon getrocknet
- 2 EL Petersilie gehackt
- 2 TL Senf

## Zubereitung Schweinsmedaillon

- Das Schweinsfilet in 2,5-3 cm dicke Medaillons schneiden. Die Medaillons portionsweise mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig jeweils 2 - 2 ½ Minuten anbraten. Im auf 70° C vorgewärmten Ofen warm stellen.

## Zubereitung Chrüternüdeli

- Nudeln in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen und abtropfen lassen.
- Butter schmelzen, Bundzwiebeln in dünne Scheibchen schneiden und mit dem Knoblauch zusammen 3-4 Minuten andämpfen. Gehackte Petersilie, Estragon und Senf dazugeben. Mit den Nudeln vermischen.
- Nudeln und Medaillons auf vorgewärmte Teller anrichten.



## Trauben mit Nusscrème (für 4 Personen)

### Zutaten

- 50 gr. gemahlene Haselnüsse
- 5 dl Milch
- 2 EL Maisstärke
- 6 EL Zucker
- 2 TL Vanillezucker
- 2 Eier
- 1,5 dl Rahm
- 100 gr. Trauben rot und weiss

### Zubereitung

- Die Haselnüsse in einer Pfanne unter ständigem Rühren rösten, auskühlen lassen. 2-3 EL für die Garnitur beiseitestellen.
- Milch mit Maisstärke, Zucker und Vanillezucker und steifgeschlagenem Eiweiss unter ständigem Rühren bis knapp vor dem Kochen bringen.
- In eine Schüssel giessen und unter ständigem Rühren auskühlen lassen. Geröstete Nüsse unter die Crème heben, steifgeschlagener Rahm sorgfältig darunterziehen.

### Tipp

Nach Belieben mit Rahmrosetten und Trauben garnieren.

