

Ratatouille



22.02.2022

Maître du jour:

Sepp Burkard

Blätterteigpastetli mit Forellencrème

Zutaten für 36 Stück

- ❖ 150 g Forellenfilet geräuchert
- ❖ 100 g Frischkäse z.B. Philadelphia
- ❖ 2 EL Mayonnaise
- ❖ 1 Gewürzgurke
- ❖ 2 Radieschen
- ❖ 1 EL Estragon frisch gehackt
- ❖ 1 EL Dill frisch gehackt
- ❖ Salz, Pfeffer
- ❖ Dill frisch
- ❖ Radieschen frisch

Zubereitung Forellencrème

- Die Forellen und den Frischkäse im Blitzhacker fein zerkleinern.
- Die Gurke und das Radieschen sehr fein würfeln.
- Zur Crème geben, mit den restlichen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell mit etwas Milch geschmeidig rühren (nicht zu dünn).
- Die Pasteten füllen und mit etwas Dill und einen kleinen Stück Radieschen garnieren.

Tomaten-Mousse

- 1 dl Rahm
- 100 g Frischkäse Philadelphia
- 1.5 TL Tomatenpüree
- Salz, Zucker, gemahlener Origano

Zubereitung Tomaten-Mousse

- Rahm halbstreif schlagen
- Frischkäse und Tomatenpüree hinzugeben und aufschlagen
- Eine Prise Zucker hinzugeben
- Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Origano
- Cherry-Tomaten in 6 Teile schneiden

Lauch – Birnensuppe

Zutaten für 4 Personen

- ❖ 1 EL Olivenöl
- ❖ 400 g Lauch, in Stücke
- ❖ 1 Knoblauchzehe, gepresst
- ❖ 300 g Birnen, geschält, in Stücke
- ❖ 100 g mehligere Kartoffeln, geschält, in Stücke
- ❖ 1 Lorbeerblatt
- ❖ 1 Liter Gemüsebouillon
- ❖ 3 dl Rahm
- ❖ Salz nach Bedarf
- ❖ 1 EL Olivenöl
- ❖ 80 g Bratspeck in Tranchen, in Streifen
- ❖ 200 g Birnen, in Würfeln
- ❖ 5 Zweiglein Thymian, Blättchen abgezupft
- ❖ 1 Messerspitze Muskat
- ❖ 1 Messerspitze Zimt
- ❖ 1 Prise Salz



Zubereitung

- Suppe
Öl in einer weiten Pfanne erwärmen. Lauch und Knoblauch kurz andämpfen. Birnen, Kartoffeln und Lorbeerblatt 3 Min. mitdämpfen. Bouillon dazu giessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Rahm dazu giessen, offen ca. 10 Min weiterköcheln. Suppe pürieren, salzen.
- Birnen-Speck-Topping
Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Speck, Birnen und Thymian unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. knusprig braten, würzen.
- Suppe mit dem Topping anrichten.

Lauwarmer Pastinaken-Salat

Zutaten für 4 Personen

- ❖ 800 g Pastinaken
- ❖ Salz, Pfeffer
- ❖ 100 ml Gemüsebrühe
- ❖ 4 EL Weissweinessig
- ❖ 2 rote Zwiebeln
- ❖ 4 EL Öl
- ❖ 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

- Pastinaken putzen, schälen, Enden entfernen und schräg in dünne Scheiben schneiden.
- In reichlich kochendem Salzwasser 6 – 8 min. bissfest garen.
- Gemüsebrühe erhitzen und Essig unterrühren. Zwiebeln halbieren und in feine Halbringe schneiden.
- Pastinaken abgießen und noch warm in einer Schüssel mit Zwiebeln und Brühe-Essig-Sud mischen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und 30 min. ziehen lassen.
- Öl untermischen und evtl. nachwürzen.
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- Salat mit Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp

Wenn rohe Zwiebeln zu stark schmecken, überbrüht sie in einem Sieb mit kochendem Wasser und schreckt sie danach mit Eiswasser ab.



Trueber Gschnätzlets mit glasierten Karotten und Spinatknöpfli

Zutaten Trueber Gschnätzlets für 4 Personen

- ❖ 2 EL Oel
- ❖ 200 g Rindfleisch (Filet) geschnetzelt
- ❖ 200 g Kalbfleisch (Filet) geschnetzelt
- ❖ 200 g Schweinefleisch (Filet) geschnetzelt
- ❖ 2 dl Weisswein
- ❖ 20 g Butter
- ❖ 200 g Eierschwämme
- ❖ 2 EL gehackte Zwiebeln
- ❖ 3 dl braune Grundsauce
- ❖ ¼ dl Rahm
- ❖ 1 EL Petersilie gehackt

Zubereitung

- Alle Fleischsorten separat mit Salz und Pfeffer würzen
- Im erhitzten Oel jede Sorte separat anbraten (das Rindfleisch ganz kurz, Kalbfleisch etwas länger und Schweinefleisch noch etwas länger)
- Fleisch in ein Sieb abschütten und warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne jedes Mal mit etwas Weisswein ablöschen und über das Fleisch geben
- In der gleichen sauberen Pfanne die gehackten Zwiebeln in der erhitzten Butter anziehen lassen. Eierschwämme dazugeben und mit etwas Weisswein ablöschen. Kurze Zeit durchkochen
- Die Grundsauce und den Rahm beifügen, wenn nötig binden und abschmecken
- Die verschiedenen Fleischsorten der Sauce begeben, gut miteinander vermischen und heiss mit den Beilagen servieren
- Mit Petersilie garnieren

Glasierte Karotten

Zutaten für 4 Personen

- ❖ 1 kg Buntkarotten
- ❖ 50 g Butter
- ❖ 1 dl Gemüsebouillon
- ❖ 1 TL Salz
- ❖ Pfeffer
- ❖ Muskatnuss
- ❖ 1 TL Zucker

Zubereitung

- Karotten in mundgerechte Stücke schneiden
- Butter in einer Pfanne schmelzen. Karotten darin andünsten. Mit Bouillon ablöschen. Gewürze und Zucker dazugeben
- Bei geschlossenem Deckel ca. 5 Min. dünsten
- Deckel entfernen, Gemüse kochen lassen, bis es gar und der Fond eingekocht ist

Spinatknöpfli

Zutaten für 4 Personen

- ❖ 150 g Jungspinat oder gefroren
- ❖ 150 g Rahmquark
- ❖ 2 frische Eier
- ❖ 300 g Knöpflimehl
- ❖ 1 TL Salz
- ❖ Salzwasser siedend
- ❖ 50 g Butter

Zubereitung

- Spinat mit Quark und Eiern pürieren, Mehl und Salz darunter rühren, Teig ca. 10 Min. quellen lassen
- Teig in 3 Portionen durchs Knöpfli sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen
- Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkehle herausnehmen, abtropfen, in eine Bratpfanne geben
- Butter beigeben, nur noch heiss werden lassen
- Frischer Jungspinat blanchieren, kalt abschrecken und entwässern



Provenzalische Orangencreme

Zutaten für 4 Personen

- ❖ 300 ml Blutorangensaft
- ❖ ½ Zitronen unbehandelt, die abgeriebene Schale
- ❖ 2 Eigelb
- ❖ 15 g Maizena
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 125 ml Rahm
- ❖ 30 g zartbittere Schokolade
- ❖ 20 cl Grand Manier

Zubereitung

- Orangensaft, Zitronenschale, Eigelb, Maizena und Zucker mit dem Schneebesen verrühren
- In einem kleinen Topf die Flüssigkeit unter Rühren zum Kochen bringen, bis die Stärke bindet und die Crème eindickt
- Vom Herd nehmen und im Wasserbad abkühlen lassen
- Rahm sehr steif schlagen, mit der Orangencreme vermischen, Grand Marnier begeben und portionenweise in Gläsern anrichten
- Schokolade grob reiben und die Crème mit Schokoladenspäne garnieren

