

RATATOUILLE

22. März 2022



Chef du jour
René Bangerter

Menü

Kartoffel-Kokos-Suppe
mit karamellisiertem Speck



Wintersalat mit Birne, Käse und
gerösteten Baumnüsse



Pouletbrustwürfel mit Sherryrahm und Morcheln
Nüdeli & Garnitur



Limetten-Himbeer-Schichtcreme

Kartoffel-Kokos-Suppe mit karamellisiertem Speck

Für 4 Personen

- 1 Stk mittlere Zwiebel
- 1 Stk Knoblauchzehe
- 300 gr mehlig kochende Kartoffeln
- 1 EL Bratfett
- 2,5 dl Kokosmilch
- 5 dl Gemüsebouillon
- 200 gr Speckwürfelchen
- 20 gr Puderzucker
- ½ - 1 TL Chiliflocken, je nach persönlicher Vorliebe
- 1 dl Rahm
- 2 EL Sojasauce
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Und so wird's gemacht:

- ⇒ Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken.
- ⇒ Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
- ⇒ In einer mittleren Pfanne das Bratfett erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin 2–3 Minuten andünsten. Dann die Kartoffeln, die Kokosmilch und die Bouillon beifügen. Die Suppe aufkochen, dann zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten kochen lassen.
- ⇒ In der Zwischenzeit in einer Bratpfanne die Speckwürfelchen im eigenen Fett knusprig braten. Am Schluss den Puderzucker und die Chiliflocken beifügen und alles karamellisieren lassen. Auf einen Teller geben.
- ⇒ Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Rahm und die Sojasauce beifügen, die Suppe nochmals aufkochen und wenn nötig mit etwas Wasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ⇒ Die Suppe in vorgewärmte Tassen oder Suppenteller anrichten und mit dem Caramel-Speck bestreuen. Sofort servieren.

Wintersalat mit Birne, Käse und gerösteten Baumnüsse

Für 6 Personen

- 100 gr Baumnusskerne
- 1-2 Kolben weisser Chicorée
- 2 mittlere Köpfe Radichio
- 50 gr Nüsslisalat
- 2 Stk reife Birnen
- ½ Granatapfel
- 100 gr würziger Appenzeller oder Tilsiter
- 1 Stk Zitrone



Für Dressing

- 4 EL weisser Balsamicoessig
- 1 TL körniger Senf
- 1 TL flüssiger Honig
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- 1 EL Baumussöl oder Olivenöl
- 3 EL Rapsöl oder Sonnenblumenöl

Und so wird's gemacht:

- ⇒ Für die Nüsse den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- ⇒ Die Baumnüsse nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf der mittleren Rille im 180 Grad heissen Ofen rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann in grobe Stücke brechen.
- ⇒ Die Blätter des Chicorées und Radicchio auslösen, kalt spülen und gut abtropfen lassen. Die Radicchioblätter grob zerzupfen. Den Nüsslisalat waschen und trockenschleudern. Die Salate getrennt voneinander bis kurz vor dem Servieren kühl stellen.

- ⇒ Die Birnen ungeschält vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Schnitze quer in Scheiben schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen.
- ⇒ Die Kerne des Granatapfels sorgfältig herauslösen und in einem Schälchen bereitstellen.
- ⇒ Den Käse entrinden und mit dem Sparschäler in nicht zu dünne Späne schneiden.
- ⇒ Für das Dressing alle Zutaten mit dem Schwingbesen zu einer leicht sämigen Sauce schlagen.
- ⇒ Anrichten
 - Vor dem Servieren je einige Chicorée Blätter dekorativ auf 6 Tellern auslegen.
 - Radicchio und Nüsslisalat mit 3 Esslöffeln Sauce mischen und auf den Tellern verteilen.
 - Birnen, Käse und Granatapfelkerne dekorativ darübergerben.
 - Die Salatzutaten mit der restlichen Sauce beträufeln.
 - Zuletzt mit den Baumnusskernen bestreuen und sofort servieren.

Quelle: Annemarie Wildeisens KOCHEN

Pouletbrustwürfel mit Sherryrahm und Morcheln

Für 4 Personen

- 20 gr Getrocknete Morcheln
 - 2 dl warme Hühnerbouillon
 - 4 Stk Pouletbrüste, in Stücke geschnitten
 - 1 EL Bratbutter
 - 2 dl Saucen Halbrahm
 - 3 EL Sherry
 - 2 EL Schlagrahm geschlagen
- Nüdeli
- 4 Stk Rispentomaten
- Öl, Zucker (Puderzucker)
Salz, Pfeffer



Und so wird's gemacht:

Pouletbrustwürfel:

- ⇒ Die Morcheln mit der Hühnerbouillon übergießen und ca. 1 Stunde einweichen
- ⇒ Die Morcheln waschen, halbieren und die Einweichflüssigkeit durch ein feines Sieb giessen
- ⇒ Die Butter erhitzen und die Pouletwürfel darin goldbraun anbraten, würzen, herausnehmen und warmstellen.
- ⇒ Den Bratensatz mit 1dl Einweichflüssigkeit ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.
- ⇒ Den Rahm dazugeben und so lange köcheln, bis eine sämige Sauce entsteht.
- ⇒ Morcheln und Sherry dazugeben und abschmecken
- ⇒ Die Pouletwürfel begeben, nochmals aufkochen lassen und den geschlagenen Rahm unterziehen

Nüdeli gemäss Verpackung

Garnitur

- ⇒ Rispentomaten mit Öl bestreichen, mit Zucker, Salz und Pfeffer bestreuen
- ⇒ Backofen 220 Grad vorheizen.
- ⇒ Die Rispentomaten backen bis die Häutchen platzen

Limetten-Himbeer-Schichtcreme

Für 4 - 6 Portionen

500 gr tiefgekühlte Himbeeren
2-3 Stk Limetten
60 gr Zucker
1 dl Schlagrahm
300 gr griechischer natur Joghurt



Und so wird's gemacht:

- ⇒ 12–18 gefrorene Himbeeren für die Garnitur auf eine doppelte Lage Küchenpapier setzen und auftauen lassen.
- ⇒ Die restlichen Himbeeren antauen lassen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen.
- ⇒ Die grüne Schale von 1 Limette fein abreiben. Den Saft aller Limetten auspressen; man soll etwa 6 Esslöffel Saft haben. Mit dem Zucker in eine sehr kleine Pfanne geben und einmal kräftig aufkochen. Den Saft aller Limetten auspressen; man soll etwa 6 Esslöffel Saft haben. Mit dem Zucker in eine sehr kleine Pfanne geben und einmal kräftig aufkochen. In eine Schüssel geben und die abgeriebene Schale unterrühren.
- ⇒ Den Rahm steif schlagen.
- ⇒ Zuerst den Joghurt unter den Limettensaft rühren, dann den Rahm unterziehen. Nach Belieben die Creme in einen Spritzsack füllen; man kann sie jedoch auch mit einem Löffel einfüllen.
- ⇒ In 4–6 Dessertgläser abwechselnd Limettencreme und etwas Himbeerpüree schichten, mit Limettencreme abschliessen. Vor dem Servieren das Dessert mit den beiseitegelegten Himbeeren garnieren.