

RATATOUILLE

17. Mai 2022



Chef de Jour : Markus Freidig

Menü

Wonton-Suppe

(Gefüllte Teigtaschen und Suppe mit Ei)



Rendang mit Udang rempah

(Rindfleisch-Curry mit Garnelenplätzchen mit Parfumreis)



Pisang goreng

(Karamellisierte Bananen)



Wonton Suppe mit Ei

Zutaten für 8 Personen

1 Bund	Frühlingszwiebeln
300 gr.	Hackfleisch vom Schwein
3 Zehen	Knoblauch
1 Bund	Schnittlauch
1 Packung	Wonton-Hüllen
2 Würfel	Hühnerbouillon
2	Eier roh
1	rote Peperoncini
1 ½ L	Wasser
1 Packung	Glasnudeln
	Pfeffer und Salz



Zubereitung Teigfüllung

- 1 Frühlingszwiebel, 3 Knoblauchzehen und 1 Peperoncini sehr fein hacken und in wenig Öl anbraten und kaltstellen
- ausgekühlte Frühlingszwiebel und Peperoncini in eine Schüssel mit dem Hackfleisch geben
- 1 rohes Ei zur Masse geben danach alles gut kneten
- zum Binden der Masse wenig Rahm verwenden
- mit Pfeffer und Salz würzen

Zubereitung Wonton

- auf die Wonton-Hülle einen Teelöffel Teigfüllung in die Mitte der Hülle legen. Darauf achten, dass keine Teigmasse auf die Ränder (!) der Wonton-Hülle kommt
- alle Ränder der Wonton-Hülle mit wenig Wasser bestreichen und zu einem Dreieck falten. Die Ränder der Hülle etwas zusammendrücken, so dass sie miteinander verkleben.

Zubereitung Glasnudeln

- Glasnudeln in einer Schüssel mit kochend heissem Wasser übergießen, bis die Nudeln fast durchsichtig sind. Danach die Glasnudeln in einem Sieb abtropfen lassen.
- Glasnudeln in mundgerechte Stücke zerkleinern (ca. 3 cm lang) und auf die vorgewärmten Suppenschüsseln verteilen.

Zubereitung Suppe

- in einem separaten Topf Wasser zum Sieden bringen und die Wonton dazugeben. Sobald die Wonton aufsteigen, diese aus dem Wasser nehmen und auf die vorgewärmten Suppenschüsseln verteilen.
- 1 ½ Liter Wasser mit Hühnerbouillon in einem genügend grossen Topf zum Kochen bringen danach Hitze zurückstellen und 2 rohe Eier dazu geben und sofort mit Schneebesen verquirlen.
- 3 Wonton in Suppenschalen geben und die kochende Bouillon darüber giessen
- fein gehackter Schnittlauch zur Dekoration über die Suppe geben.

Rendang mit Udang rempah

Zutaten für 8 Personen Rendang

2 EL	Tamarindenmark
1,6 kg	Rindfleisch von der Schulter
7	Schalotten
7	Knoblauchzehen
1	Ingwer
6-7 EL	Kokosöl
2-3 EL	Sambal ulek
1 TL	Kurkuma
3 TL	Koriander gemahlen
1 ½ TL	Kreuzkümmel gemahlen
¾ TL	Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
2 ½ TL	Palmzucker
6 ml	Kokosmilch ungesüsst
1	Frühlingszwiebel und Zitronenblatt
1	Rüstzwiebeln
	Salz und Pfeffer

Zubereitung Rendang (Fleisch)

1. Tamarindenmark in einer Schüssel mit 200 ml Wasser einweichen.
2. Inzwischen das Rindfleisch kalt abspülen, mit Küchenpapier abtrocknen und in 2 cm grosse Würfel schneiden.
Schalotten und Knoblauch schälen und fein kleinhacken. Ingwer schälen und 2 Teelöffel voll fein raspeln.
3. Tamarindenmark im Einweichwasser verrühren, bis dieses dick und braun wird und durch ein Sieb streichen. Den Saft auffangen.
4. Öl in einer grossen Pfanne erhitzen. Schalotten und Ingwer anbräunen. Das Fleisch darin portionsweise bei starker Hitze anbraten, alle restlichen Würzzutaten und Palmzucker untermengen und unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten mitbraten. Mit Tamarindensaft ablöschen. Kokosmilch angiesse. 1 Zitronenblatt und alles zum Kochen bringen, dann unter ständigem Rühren 7-8 Minuten köcheln, bis sich das Öl an der Oberfläche absetzt. Mit Salz abschmecken.
5. Das Fleisch-Curry bei schwacher Hitze zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen. Das Fleisch so lange kochen, bis eine kompakte Sauce zusammen mit dem Fleisch entsteht. Mit Frühlingszwiebeln garnieren.

Reis im Kocher

5 Kaffeetassen in ein Sieb geben und den Reis mit lauwarmem Wasser abwaschen. Darauf achten, dass es im Reis keine Steinchen hat. Sieb abtropfen lassen und danach in den Reiskocher geben.

Reis im Kocher muss mit ca. 1,5 bis 2 cm Wasser zugedeckt sein. Der Deckel des Reiskochers erst nach der Kochzeit von ca. 20-25 Minuten öffnen. Der Reiskocher stellt den Garprozess automatisch ab.

Achtung: Reis im Kocher nicht umrühren. Bissfestigkeit nach der Kochzeit überprüfen.

Zutaten für 8 Personen Udang rempah

1 Bund	Frühlingszwiebeln
4	Knoblauchzehen gross
1	Ingwer
375 gr.	Garnelen geschält und gegart
375 gr.	Sojabohnensprosslinge frisch
1	Ei
100 gr.	Weizenmehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Sambal ulek
½ L	Öl zum Ausbacken
8	Rote Chili
3	Tomaten zum Garnieren
	Salz und Pfeffer

Zubereitung Udang rempah

1. Frühlingszwiebeln putzen, längs aufschlitzen und waschen. Die Hälften erst in Längsstreifen schneiden und in sehr feine Würfel schneiden.
2. Knoblauch schälen und zerdrücken. Ingwer schälen und fein raspeln.
3. Garnelen kalt abbrausen und trockentupfen. Sojabohnensprosslinge abspülen und in einem Sieb abtropfen lassen. Beides mit einem Wiegemesser fein hacken.
4. Ei in einer Schüssel leicht verquirlen. Mehl und Backpulver darüber sieben. Alle vorbereiteten Zutaten mit den Gewürzen zu einem Teig kneten. Falls der Teig zu fest wird, löffelweise etwas Wasser dazugeben.
5. Öl in einer Kasserolle stark erhitzen.
6. Aus dem Teig walnussgrosse Bällchen formen, diese zu einem Plätzchen flachdrücken. Portionenweise im Öl schwimmend in 3-5 Minuten knusprig ausbacken. Die fertigen Plätzchen zum Aufsaugen auf ein von überflüssigem Öl auf Küchenpapier zum Abtropfen legen.
7. Peperoncini-Schoten längs in vier Teile aufschneiden, Kernen entfernen.

Servieren des Udang Rempah

Vorgewärmte Teller bereitstellen, Reis in eine Kaffeetasse mit leichtem Andrücken portionieren und den Reis in die Mitte des Tellers positionieren. Rendang (Fleisch) zur Seite geben und Udang rempah (Garnelenplätzchen auf die andere Seite des Reis geben.

Dazu werden in einem Schälchen die Röstzwiebeln, Dose Sambal ulek und Tube mit Harrissa zum individuellen Nachwürzen des Essens auf den Tisch geben.



Pisang goreng

Zutaten für 8 Personen

8	Bananen
3-4 EL	Palmzucker
2 TL	Butter
1 kg	Vanilleeis
1	Blätter von Pfefferminze

Zubereitung

1. Bananen schälen und der Länge nach halbieren.
2. etwas Butter in Pfanne geben und sobald die Butter kleine Bläschen bildet, den Kristallzucker dazugeben.
3. Halbierete Bananen in die karamellisierte Zuckermasse in der Pfanne geben und auf beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten.

Achtung: darauf achten, dass die karamellisierte Masse in der Pfanne nicht anbrennt, vorher mit etwas Wasser verdünnen und verrühren. Banane in Pfanne geben

4. Vanilleeis mit Portionierer in Kugeln formen und auf einem Dessertteller geben – 2 Kugeln pro Teller – und die karamellisierten Bananen zur Seite legen.



Wünsche viel Freude bei der Zubereitung und en Guetä.