

# RATATOUILLE

18. Oktober 2022



Chef du jour

Remo Bernasconi

# Menü

Steinpilzsuppe mit Parmesanchips

\*\*\*\*\*

Hirsch Entercôte mit Spätzli, Marroni  
und Rosenkohl

\*\*\*\*\*

Zitronen - Quark - Auflauf mit  
Apfelkompott

# Steinpilzsuppe mit Parmesanchips

**Für vier Personen**

## Suppe

40g	Getrocknete Steinpilze
3 dl	Wasser
	Steinpilzöl
1 dl	Olivenöl
1	Schalotte, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
3	Zweiglein Thymian
100g	Mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Stücken
5 dl	Fleischbrühe
2 dl	Saurer Halbrahm
½ TL	Pfeffer



## Parmesanchips

50g	Parmesan, gerieben
40g	Rohschinken, fein gehackt

Und so wird's gemacht:

## Steinpilzsuppe

- 30g der Pilze im Wasser ca. 15 Min. einweichen. Pilze abtropfen, dabei Einweichwasser auffangen.
- 10g der Steinpilze im Cutter oder Mörser fein mahlen. Öl mit dem Steinpilzpulver in einer kleinen Pfanne erwärmen, Pfanne von der Platte nehmen, auskühlen
- Schalotten fein hacken
- Knoblauch pressen
- Kartoffel schälen und in Stücke schneiden
- Öl in einer Pfanne erwärmen. Schalotte, Knoblauch und Thymian ca. 3 Min. andämpfen
- Kartoffeln mit den abgetropften Pilzen begeben, kurz mitdämpfen
- Fleischbrühe und Einweichwasser dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 20 Min. köcheln lassen
- Thymian entfernen, sauren Halbrahm begeben, fein pürieren. Suppe würzen, warm werden lassen

## Parmesanchips

- Parmesan gerieben
- Rohschinken fein hacken
- Parmesan und Rohschinken mischen, portionenweise dünn zu Rondellen von je ca. 6 cm Ø auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen.
- Ca. 7 Min. in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Suppe anrichten, Steinpilzöl-Steinpilzpulver darüberträufeln, Chips dazu servieren.

# Hirsch Entercôte mit Spätzli, Marroni, Rosenkohl und Birnen

## Entercôte für vier Personen

4	Hirsch Entercôte
50g	Speck
30g	Butter
150g	Eierschwämme
2 ½ dl	Halbrahm
1 EL	Cassis Sirup
10	Trauben
-	Mehl
-	Paprika
-	Pfeffer
-	Salz



Und so wird's gemacht:

- Fleisch wenn nötig abtrocknen und dann im Mehl drehen
- Speck in Streifen schneiden und in Bratpfanne anbraten / anschliessend beiseitelegen
- Fleisch auf jeder Seite 3 Minuten in der Bratpfanne mit dem Speckfett anbraten
- Butter zwischen dem Fleisch vergehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschliessend im Ofen auf ca. 60 C warmstellen
- Eierschwämme in Bratfond weich dämpfen mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen und Speck dazu geben
- Trauben in zwei Hälften schneiden
- Cassis Sirup zusammen mit 1dl Halbrahm aufkochen und anschliessend vom Feuer nehmen
- Restlicher Rahm dazu geben und Trauben dazu geben
- Fleisch vor dem Servieren in die Sauce legen

### **Spätzli für 4 Personen**

150g	Mehl
150g	Spätzli- Knöpflimehl
0.75 TL	Salz
1.50 dl	Milch (1/2) Wasser (1/2)
3	Frische Eier

Und so wird's gemacht:

- Alles in eine Schüssel geben und verrühren resp. kneten
- So lange schlagen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft
- Teig bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen
- Salzwasser in Pfanne heisskochen
- Teig gleichmässig über dem Spätzlisieb verstreichen und ins Wasser tropfen lassen.
- Sobald Spätzli an die Oberfläche kommen mit Schaumkelle herausnehmen und abtropfen
- Etwas Butter dazu geben

### **Marroni für 4 Personen**

250g	Marroni tiefgefroren
1	Zitronensaft
50g	Butter
5 EL	Zucker
¾ dl	Portwein
1 dl	Vollrahm

Und so wird's gemacht:

- Gefrorene Marroni 5 Min in Pfanne mit kochendem Wasser und 1 Spritzer Zitronensaft aufkochen und anschliessend abschütten
- In Bratpfanne Butter auf mittlerer Hitze Schmelzen
- Zucker dazu geben und anschliessend schaumig rühren
- Marroni dazu geben und Hitze erhöhen und ca. 15 Minuten anbraten, bis Sauce bräunlich wird.
- Portwein dazu geben und einkochen lassen
- Rahm dazu geben und rühren bis die Marroni und die Sauce Goldbraun sind

## **Gedünsteter Rosenkohl für 4 Personen**

100g	Rosenkohl
20g	Butter
½ TL	Zucker
1	Kleine Zwiebel
	Salz, Pfeffer, Muskat
½ Tasse	Fleischbrühe

Und so wird's gemacht:

- Den Rosenkohl putzen, waschen und abtropfen lassen
- Die Butter im Topf schmelzen, Zucker und Zwiebelwürfel dazu geben und die Zwiebeln glasig anlaufen lassen
- Den Rosenkohl dazu geben und unter häufigem Rühren 5 Minuten anbraten
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
- Die Fleischbrühe angießen und den Rosenkohl darin bei milder Hitze noch 10-12 Minuten dünsten

# Zitronen – Quark – Auflauf mit Apfelkompott

**Für vier Personen**

## Auflauf

2	Eier (Eigelb)
50g	Zucker
1	Zitrone, abgeriebene Schale
1 EL	Zitronensaft
150g	Quark
1	Maisstärke
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker

## Kompott

400g	Äpfel
1 EL	Zucker
0,3 dl	Wasser



Und so wird's gemacht:

## Auflauf

Eigelb mit Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale, saft, Quark und Maisstärke darunter rühren. Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt, sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen und in die bebutterten Förmchen verteilen. In der Mitte des auf 180 C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

## Kompott

Äpfel, Wasser und Zucker aufkochen. Zugedeckt auf kleiner Stufe 5-10 Minuten köcheln.

Auflauf aus dem Ofen nehmen, nach belieben mit Puderzucker bestäuben. Mit dem Kompott servieren.



# Weidmannsheil!

