

Ratatouille

17. Januar 2023



*Chef du Jour
Nicolas de Quervain*

Menü

Randencarpaccio mit Feta

* * * * *

***Schweinefilet mit Sellerie Kartoffel Stock
und Portwein-Reduktion***

* * * * *

***Eiskaffee
mit
Haselnuss Likör***

Randencarpaccio mit Feta

Für vier Personen

2x Randen gekocht

1x Pack Fetakäse

Dressing

Zitronenöl

Weisswein Essig

Pfeffer

Salz

Honig

Senf mild

Rosmarin



1)

Randen schälen, in ganz feine Scheiben schneiden oder mit dem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Randen schälen, in ganz feine Scheiben schneiden oder mit dem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben hobeln.

2)

Den Feta zerbröseln und über das Carpaccio streuen.

3)

Aus Zitronen Öl, Senf, Honig, Salz und Pfeffer die Salatsauce anrühren. Das Dressing über die Randen-Scheiben träufeln und etwas ziehen lassen.

4)

Mit etwas gezupftem Rosmarin sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinefilet mit Sellerie Kartoffel Stock und Portwein-Reduktion

Für vier Personen

Schweinefilet

2x Schweinefilets à ca. 500g

Pfeffer

Salz

Senf



1)

Zuerst das Schweinefilet von Sehnen entfernen, dann an der oberen Seite leicht einschneiden. Dann mit dem Senf einstreichen. Dann mit Salz, Pfeffer würzen. In einer Pfanne kurz in heissem Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Rosmarinzwige mit anbraten für den Geschmack.

2)

Schweinefilet mit 3 weiteren Rosmarinzwigen in Alufolie einwickeln und auf einem Backblech für ca. 20 min weiter bei 170 Grad garen.

Sellerie Kartoffel Stocki

4.5dl Milch

2TL Salz

800g Kartoffeln mehlig kochend in Würfel

400g Sellerie in Würfel

60g Butter

Muskat

Pfeffer

1)

Die Milch aufkochen, salzen. Kartoffeln und Sellerie offen bei kleiner Hitze ca. 20 Min. weich köcheln.

2)

Kartoffeln und Sellerie mit dem Kartoffelstampfer gut zerdrücken.

3)

Butter daruntermischen, würzen. Fertig

4)

Reduktion

4dl Rotwein

4dl Portwein

4 Schalotten, fein gehackt

2 Knoblauchzehe, gepresst

4 Zweiglein Thymian, Rosmarin

schwarzer Pfeffer, zerstoßen

Sauce

200g Butter in Stücken (kalt)

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Erbsenpüree für Deko

Für vier Personen

300g Erbsen TK

3EL Butter

50ml Gemüsebouillon

Muskat

Zucker

Salz

Pfeffer

1)

In einem Topf die Erbsen mit 3 EL Butter und der Gemüsebouillon gar dünsten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Die Erbsen mit einem Mixstab fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

2)

Mit dem Spritzsack auf dem Teller anrichten. Fertig

Eiskaffee mit Haselnuss Likör

Für eine Person

Ca. 0.5l starken schwarzen Kaffee

Ca. 2-3 Kugel Vanilleeis

Schlagrahm süss

1)

Einen doppelten Espresso oder starken, schwarzen Kaffee zubereiten. Du benötigst mengenmässig ca. 50 – 60 ml Kaffee pro Person

2)

Gib den Kaffee und drei Kugeln Vanilleeis in ein Rührgefäß und vermische beides für ca. 10 Sekunden mit dem Handmixer oder Mixer.

3)

Für das Topping Schlagrahm, Kakaopulver. Fertig