

Ratatouille

15. Januar 2013

Januarloch Menu



Koch Verantwortliche:

Christian Holzmann

Udo Zukowski

Ratatouille

Menu

Flammkuchen Fribourg

*** * * ***

**Cervelat-Gulasch
mit Hörnli**

*** * * ***

**Zitronen-Creme mit Pfirsich
Cappuccino-Muffins**

Vorspeise

Flammkuchen Fribourg

200 g Mehl
1/2 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Zucker
1/4 Würfel Hefe (10 g) zerbröckeln in in eine Schüssel geben

1-1 1/2 dl Wasser

alles begeben, zu einem weichen, glatten Teig kneten, Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde aufs Doppelte aufgehen lassen.

Belag

100 g Crème fraîche
1/4 Teelöffel Muskat

verrühren, auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.

150 g rezenten Gruyère
grob gerieben
2 Esslöffel Weisswein
1 Knoblauchzehe, gepresst
Wenig Pfeffer

alles mischen, darauf verteilen

Formen: Teig auf wenig Mehl oval, ca. 3 mm dick auswallen, in ein mit Backpapier belegtes Blech legen .

Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens.

Hauptspeise

Cervelats-Gulasch Hörnli

Rezept für 2 Personen

300 – 400g Hörnli

Salzwasser, siedend

Teigwaren al Dente kochen, abtropfen

1 grosse Zwiebel

in Streifen schneiden

2 Cervelats

1 EL Olivenöl

Cervelats schälen, längs halbieren, dann in 5 mm dicke Scheiben schneiden im Öl anbraten. Zwiebeln zufügen mitdämpfen.

1 EL Tomatenpurée

2 dl Bouillon

Tomatenpurée zufügen und mit Bouillon ablöschen.

Paprika, Pfeffer, Salz

würzen.

½ Glas SACLA Peperonata

150 g Erbsen

Ca 10 Min. köcheln lassen, abgetropftes Peperonigemüse und Erbsen zufügen, nochmals 2-3 Min. köcheln.

Dessert

Zitronencreme mit Pfirsich

1 Päckli Speisequark

½ Zitrone Saft

½ Teelöffel Vanillezucker

2-3 Esslöffel Zucker

verrühren

1 dl Rahm

steifschlagen, unter die Crème ziehen.

Pfirsichhälften schneiden

unter die Crème mischen.

Crème kurze Zeit kühl stellen.

Cappuccino-Muffins

120 g Zucker
¼ Teelöffel Salz
2 Eier

alles in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist

1 dl Rahm
1 dl Milch
1 Esslöffel sofort lösliches Kaffeepulver
2 Esslöffel Wasser, heiss aufgelöst

alles verrühren, darunter rühren

180 g Mehl
1 ½ Backpulver
1 Teelöffel Natron

alles mischen, darunter mischen, ins vorbereitet Blech geben.

Backen: ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, abkühlen. Aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

2 Esslöffel Schokoladepulver

Muffins damit bestäuben