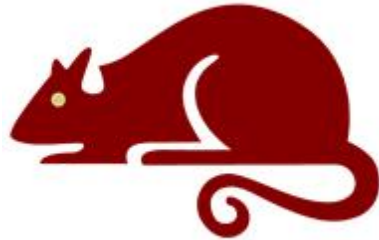


Ratatouille

19.02.2013

Maître du jour:
Dubach Walter

Ratatouille



Menü

*Tomatensuppe mit frischem
Basilikum*

*Cordon bleu „Theresa“
Pommes Anna*

Grüne Bohnenpäckchen

Früchtetörtchen

Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Zutaten für 4 Personen

125 g QimiQ
1 EL Butter
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g frische Tomaten halbiert oder Pelati
1 EL Tomatenpüree
5 dl Gemüsebouillon
1 TL Zucker
Salz, Pfeffer
2 Blatt Basilikum in Streifen

Zubereitung

Feingehackte Zwiebel und gepressten Knoblauch in Butter andämpfen. Passierte Tomaten und Tomatenpüree dazugeben. Mit Bouillon aufgiessen, würzen und auf kleiner Flamme köcheln lassen(15 min.). QiniQ begeben, abschmecken und mixen. Den Basilikum über die Suppe streuen.

Cordon bleu „Theresa“

Zutaten für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel à 120 g, dünn geschnitten oder ausgeklopft
100 g grüner Lauch in Streifen geschnitten
5 cl Weisswein
20 g Kochbutter
1 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
80 g Tilsiter rot oder grün, in Scheiben geschnitten
60 g Schinkenscheiben
Salz, Pfeffer
50 g Mehl
2 Eier
1 Zitrone
100 g Paniermehl
1 dl Erdnussöl

Zubereitung

Fleisch vom Metzger dünn schneiden lassen, eventuell ausklopfen. Lauchstreifen gut waschen, abtropfen lassen und in der Butter andämpfen. Mit Weisswein und Rahm ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und einkochen lassen. Auf einem Teller abkühlen lassen.

Die ausgelegten Kalbsschnitzel mit der Lauchmasse, Schinken und Tilsiter füllen und zusammenklappen, dabei die Ränder andrücken. Die gefüllten Schnitzel würzen, mit Zitronensaft beträufeln (restliche Zitrone für die Garnitur beiseitelegen) und mit Mehl bestäuben. Danach im verrührten Ei wenden und panieren. Cordon bleu im heissen Erdnussöl ausbacken, auf einem Küchenpapier kurz abtrocknen und sofort mit den restlichen Zutaten servieren.

Pommes Anna

Beilagen für 4 Personen

1 EL Margarine oder Butter
600 g Kartoffeln geschält
1 TL Salz, wenig Pfeffer
ça 50 g Margarine oder Butter flüssig
2 EL Rosmarin, sehr fein gehackt

Zubereitung

Förmchen gut einfetten, mit Backpapier auskleiden und kühl stellen. Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln und würzen. Förmchenböden rosettenartig mit einer Schicht Kartoffeln belegen, Margarine oder Butter und Rosmarin darübergerben. Restliche Kartoffeln lagenweise dicht (mit Margarine oder Butter und Rosmarin dazwischen) schichten. Zuletzt gut zusammendrücken, Förmchen auf Backblech stellen. Den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen in der Mitte ça 30 min. backen. Kartoffeln mit einem Messer vom Förmchenrand lösen und auf vorgewärmte Teller stürzen. Papier entfernen, mit Rosmarin dekorieren.

Grüne Bohnenpäckchen

Zutaten für 4 Personen

500 g Bohnen frisch
8 – 10 Scheiben Schinkenspeck
1 TL Salz
1 TL Butter

Zubereitung

Frische, etwa gleichlange, nicht zu dicke grüne Bohnen waschen und putzen. Wenn die Bohnen eine Länge von ca 10 – 12 cm haben, diese an einem Stück lassen, sonst mit einem Messer in gleichlange Bohnenstücke schneiden. In einem Topf Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen bringen, die Bohnen begeben und nach dem erneuten Aufkochen des Kochwassers 13 – 14 min. kochen. In einem Sieb absieben und mit kaltem Wasser etwas abschrecken. Nun aus den Bohnen Bündel von ca 8 – 10 Bohnen formen, mit einem Streifen Schinkenspeck ganz umwickeln. Eine beschichtete Pfanne ganz mit Butter ausstreichen, aufheizen. Die Bohnenpäckchen auf beiden Seiten etwa 2 – 3 min. in der Pfanne braten bis der Speck kross, aber nicht zu braun ist.

Früchtetörtchen

Zutaten

Törtliböden
Vanillepulver / Milch / Schlagrahm
Grand Manier
Früchte nach Wahl

Zubereitung

Vanillecrème gem. Anleitung herstellen, Rahm schlagen und unterziehen.
Törtchenböden mit Grand Manier beträufeln.
Vanillecrème ca 1 – 2 cm auf Törtchenböden streichen.
Früchte in mundgerechte Stücke schneiden und variantenreich in Törtli legen und mit Rahm garnieren.