

Ratatouille

19. März 2013

Koch-Verantwortlicher
Sepp Stüdi

Ratatouille

Menü

**Endivien-Orangen-Salat mit
karamelierten Nüssen**

Kalbs-Einmachsuppe

Steinpilz-Stroganoff

Ostertübeli mit Rosinen

Endivien-Orangen-Salat mit karamelisierten Nüssen

Zutaten

Für 4 Personen
3 Orangen
30 g Zucker
80 g Haselnüsse
1 Prise Salz
1/2 dl Rapsöl
1/2 TL Salz
wenig Pfeffer
2 gekochte Renden (ca. 300 g),
gehobelt
1/2 Endiviensalat, grob zerzupft

Zubereitung

Von den Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfilets (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen herausschneiden, Saft auffangen (ca. 1/2 dl), beiseite stellen. Zucker und 2 EL Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein haselnussbrauner Karamell entsteht. Nüsse unter den Karamell mischen, auf ein Backpapier verteilen, auskühlen. Beiseite gestellten Orangensaft und Rapsöl verrühren, würzen. Renden ziegelartig auf Tellern anrichten, Endiviensalat mit der Hälfte der Sauce mischen, darauf verteilen. Orangen und Nüsse darauf anrichten, mit der restlichen Sauce beträufeln.

Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kalbseinmachsuppe

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Einlage

120 g Erbsen grün, frisch oder TK
40 g Blumenkohl, in kleine Röschen geteilt
40 g Champignon, frisch

Suppe

100 g Kalb, Schulter
40 g Karotte (Möhre)
40 g Sellerieknolle
40 g Zwiebel, (geschält)
40 g Petersilienwurzel

Einmach

40 g Mehl, glatt
40 g Butter
1 l Kalbssuppe

Suppenkaspar aus Struwwelpeter
von Heinrich Hofmann (1845)

Zum Vollenden

150 g Rahm 30% Fett (Ersatz: Creme fraiche, Sauerrahm, Frischkäse)

Zubereitung:

SUPPE:

Das Fleisch mit dem Wurzelgemüse weich kochen und in der Suppe abkühlen lassen. Die Suppe abseihen. Fleisch und Gemüse in kleine Würfeln schneiden.

EINMACH:

Aus Butter, Mehl und Brühe eine lichte Einbrenne kochen, mit warmen Kalbssuppe aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen. Das vorbereitete Gemüse und Fleisch in die Suppe geben.

EINLAGE:

Die Erbsen mit etwas Butter und Suppe weich dünsten,
Blumenkohl in Salzwasser weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken.
Die Pilze in etwas heißer Butter gut anrösten.

ANRICHTEN:

Rahm mit etwas Cremesuppe verquirlen, in die Suppe einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Suppe anrichten, das Gemüse darüberstreuen.

Steinpilz-Stroganoff

Für 2 Personen:

3 Rindsplätzli «à la minute»

10 g getrocknete Steinpilze

100 g Lauch

½ rote Peperoni

3 Essiggurken

Öl zum Braten

2 dl Wasser

1 dl Rahm

1 Päckli MAGGI Mix&Fresh für Stroganoff

1 EL Cognac

Plätzli längs halbieren, in ca. 1½ cm breite Streifen schneiden. Steinpilze ca. 5 Min. in warmem Wasser einweichen, ausdrücken, grob hacken. Lauch in Ringe, Peperoni in Streifchen, Essiggurken in Scheibchen schneiden.

Öl in Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch ca. 3 Min. anbraten, herausnehmen. Evtl. wenig Öl begeben, Lauch, Pilze und Peperoni in derselben Pfanne andämpfen.

Wasser und Rahm dazugiessen. MAGGI Mix&Fresh begeben, gut verrühren, aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln. Fleisch, Essiggurken und Cognac begeben, nur noch heiss werden

Ostertübeli mit Rosinen

Zutaten

Für 8 Stück
1 Beutel Backhefe, getrocknet
350 g Zopfmehl
1/4 TL Salz
2 EL Bio-Rosinen
70 g Zucker
50 g Bio-Butter, weich
1 1/2 dl Milch
50 g Zucker
1 1/2 TL Zimt
40 g Bio-Butter, flüssig

Zeitangaben

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Aufgehen lassen: ca. 60 Min.
Backen: ca. 20 Min.

Alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, Milch in Pfanne erwärmen. Beides begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten.

Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. auf das Doppelte aufgehen lassen. Teig in 8 gleich grosse Stücke teilen, je zu einer ca. 20 cm langen Rolle formen, einmal knüpfen. Zucker und Zimt in einem tiefen Teller mischen.

Tübeli mit der flüssigen Butter bestreichen, im Zimtzucker wenden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: Blech in die Mitte des kalten Ofens schieben, ca. 20 Min. bei 180 Grad backen.

