

Ratatouille

23. April 2013

Kochverantwortlich

Ueli Birkhofer

Ratatouille

Menu

Bärlauch-Süppchen

Farbiger Kopfsalat

Schweineschnitzel mit Mozzarellafüllung

Safran-Risotto

Erdbeer-Mousse

Bärlauch – Süppchen

Leicht und delikates

für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Essl. Butter
- 1 kleine Zwiebel fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 1 Kartoffel (mehlig) klein gewürfelt
- 8 dl Gemüsebouillon
- 100 g Bärlauch, grob geschnitten
- Salz und Pfeffer
- 1,8 dl Halbrahm, flaumig geschlagen

Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffel in der Butter andünsten.

Mit Bouillon ablöschen und 20 Min. leicht kochen lassen.

Bärlauch begeben und Suppe pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Halbrahm darunterziehen nach belieben mit fein geschnittenem Bärlauch garnieren und servieren.

Farbiger Kopfsalat

für 4 Personen

- Kopfsalat rüsten, waschen, gut abtropfen lassen
in mundgerechte Stücke teilen.
- 1 Dose Maiskörner gut abtropfen lassen
- Einige grüne Oliven halbieren
- 1 gelbe Peperoni waschen, halbieren, Kerne entfernen,
in feine Streifen schneiden
alle Zutaten mischen.

Sauce

- Basilikum, Majoran wenig Kerbel, frisch gehackt
 - 1 Teelöffel Senf
 - ½ Teelöffel Zucker
 - 1 Knoblauchzehe, gepresst
 - ½ Teelöffel Streuwürze
 - 3 Esslöffel Kresse Rosso
 - 4 Esslöffel Sonnenblumen-Oel
- Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren
- 1 Ei, gekocht schälen, fein zerdrücken, zur Sauce geben.
 - reichlich Schnittlauch, fein geschnitten, vor dem servieren
darüber streuen.

Schweineschnitzel mit Mozzarellafüllung

Zutaten für 4 Personen

- 8 Schweineschnitzel, je ca. 60g dünn geklopft
- Salz , Pfeffer
- 8 Scheiben Mozzarella, je ca. 20 g
- 8 getrocknete Tomaten in Öl
- 1 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
- Bratbutter
- Zahnstocher

Zubereitung

- 1. Schweineschnitzel würzen. Mit Mozzarella und Tomaten belegen. Mit Schnittlauch bestreuen. Ueberschlagen, Ränder gut andrücken und mit Zahnstochern fixieren.
- 2. Die Schweineschnitzel in heisser Bratbutter bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten goldbraun braten.

Safran – Risotto

Als Beilage für 4 Personen

- 1 Esslöffel Olivenoel
 - 1 kl. Zwiebel, fein gehackt
 - 1 Knoblauchzehe, gepresst
 - 200 g Risottoreis
 - 2 dl Weisswein
 - Ca. 5 dl Gemüsebouillon heiss,
 - 1 Briefchen Safran
 - 25 g geriebener Parmesan
 - ½ Esslöffel Olivenöl
- beides im Oel andämpfen
unter Rühren dünsten, bis er
glasig ist.
- die Hälfte dazugiessen,
vollständig einkochen,
restlichen Wein dazu geben
und einkochen.
- unter häufigem Rühren nach
und nach dazugiessen, sodass
der Reis immer knapp mit
Flüssigkeit bedeckt ist, ca.
10 Min. köcheln.
- beigeben, mischen, ca. 10 Min.
weiterköcheln, bis der Reis
cremig und *al dente* ist.
Pfanne von der Platte nehmen.
- darunter rühren.

Erdbeer – Mousse

für 4 Personen

- 3 Blatt weisse Gelatine in kaltem Wasser einweichen nach Packungsanweisung auflösen.
- 500 g Erdbeeren waschen, vierteln, pürieren
- 4 Esslöffel Zucker
- 4 Kaffeelöffel Orangenlikör dazugeben und mischen.
- 6 Esslöffel Püree beiseite stellen für die Garnitur.

Aufgelöste Gelatine erst mit 4 Esslöffel Erdbeerpüree verrühren, dann unter das restliche Püree rühren. Masse 10 Min. kalt stellen.

- 150 ml Schlagrahm steif schlagen.

Sobald die Erdbeermasse zu gelieren beginnt, nochmals durchrühren, dann den Rahm darunter mischen. Das Mousse in 4 Schalen oder Gläser verteilen und mind. 1 Std. kalt stellen
Mit dem beiseitengestellten Püree servieren.