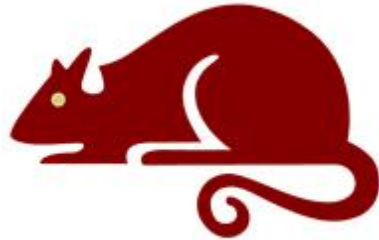


# Ratatouille

**15.10.2013**

Maître du jour:  
Baumeyer Erwin

# Ratatouille



## Menü

*Sauerkrautsüppchen mit Mostbröckli*

*Eglifilet mit Eierschwämme und  
Nüsslersalat*

*Rehschnitzel an Wildrahmsauce, Rotkraut  
und Kartoffelgratin*

*Marroni-Apfel-Creme mit Schoggispähne*

*Weine*

*Weiss: St. Saphorin  
Rot: Humagne rouge*

# Sauerkraut-Crèmesüppchen mit Mostbröckli

## Zutaten für 6 Personen als Vorspeise

150 g rohes Sauerkraut  
1 mittlere Zwiebel  
1 grosse mehlig kochende Kartoffel  
1 gehäufter Esslöffel Butter  
8 dl Gemüsebouillon  
60 g Mostbröckli, in dünne Scheiben geschnitten  
2 dl Rahm  
1 Bund Schnittlauch  
1 dl Noilly Prat  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
etwas edelsüßer Paprika

## Zubereitung

1. Das Sauerkraut unter fliessendem kaltem Wasser gründlich spülen. Gut abtropfen lassen, dann klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kartoffel schälen und würfeln.
2. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Sauerkraut und Kartoffel beifügen, dann die Gemüsebouillon dazu giessen. Die Suppe zugedeckt auf kleinem Feuer 1 Stunde kochen lassen.
3. Inzwischen die Mostbröcklischeiben in Streifen und diese in kleine Vierecke schneiden. Den Rahm steif schlagen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit Klarsichtfolie bedecken. Alle diese Zutaten bis zur Fertigstellung der Suppe kühl stellen.
4. Am Ende der Kochzeit den Noilly Prat beifügen und die Suppe noch 5 Minuten kochen lassen. Dann mit dem Stabmixer so fein als möglich pürieren. Bis hier hin kann die Suppe vorbereitet werden.
5. Vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen. Die Hälfte des Rahms unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Sauerkrautsuppe in tiefe Teller oder Tassen anrichten. Je 1 Klacks Schlagrahm darauf setzen, dann mit Mostbröckli, Schnittlauch und etwas Paprika bestreuen. Die Suppe sofort servieren.

## Was man vorbereiten kann:

Die Suppe kann bis und mit Punkt 4 bereits 2-3 Tage im Voraus zubereitet werden. In diesem Fall aber die Zutaten von Punkt 3 nicht länger als 1/2 Tag vorher zu bereiten.

## Tipp:

Anstelle von Mostbröckli kann man auch Bündnerfleisch, Bresaola oder Rauchlachs verwenden.

# Eglifilet mit Eierschwämme und Nüsslersalat

## Zutaten für 4 Personen

8 Eglifilet  
Salz  
Salatgewürz (Winu)  
Mehl  
Butter  
Eierschwümm  
Nüsslersalat  
Senf  
Pfeffer  
Balsamico Essig  
Nussoel

## Zubereitung

### Eglifilet

Pro Teller 2 Stücke

Filet mit wenig Salz und Salatgewürz (Winu) würzen und mit Mehl bestäuben. Mit Butter in Bratpfanne anbraten.

### Eierschwämme

Putzen ev. Waschen, grosse halbieren, mit Butter kurz anziehen.

### Nüsslersalat

Salat gut waschen, Sauce vorbereiten: Senf, Pfeffer, Gewürze, Balsamico und Nussoel

# Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Rotkraut und Kartoffelgratin

## Rehschnitzel

### Zutaten

12 Rehschnitzel zu je ca. 40g  
Salz und Pfeffer nach Bedarf Öl oder Bratbutter zum Braten

### Zubereitung

Backofen auf 60 Grad vorheizen. Die Rehschnitzel unmittelbar vor dem Anbraten würzen. Öl oder Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Schnitzel begeben und auf beiden Seiten je 1 Minute braten. Auf eine Platte legen, in den Backofen stellen.

## Wildrahmsauce

### Zutaten

200 ml Wildfond  
100 ml roter Portwein  
2 Esslöffel Preiselbeerkompott oder Konfitüre  
200 ml Vollrahm  
50 g Mascarpone-Gorgonzola  
50 g Butter  
1 Esslöffel Cognac  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

1. Wildfond, Portwein und Preiselbeerkompott oder -konfitüre in einem kleinen Topf geben und auf grosser Hitz gut zum Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und nochmals gut einkochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Durch ein Sieb passieren und in den Topf zurückgeben.
2. Die Sauce nochmals erhitzen. Mit dem Stabmixer zuerst den Gorgonzola, dann die Butter darunter rühren. Die Sauce mit Cognac, Salz und reichlich frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

## Kartoffelgratin

### 4 Personen

1 Knoblauchzehe halbiert  
1 EL Butter  
800 g Kartoffeln  
1 TL Salz, Aromat, Pfeffer aus der Mühle  
5 dl Gemüsebouillon kräftig  
Plantaflockli  
1 ½ dl Rahm

### Zubereitung

Knoblauch eine grosse, flache Gratinform damit ausreiben, mit Butter gut einfetten, Kartoffel schälen, abspülen, in dünne Scheiben schneiden, lagenweise in die Form füllen, würzen. Bouillon über die Kartoffeln giessen. Butterflockli verteilen. Backen 50 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofen, dann herausnehmen.

Rahm über die Kartoffeln giessen und nochmals 15 – 20 Min. weiterbacken bis die Kartoffeln weich sind. Die Flüssigkeit soll aber nicht ganz eingekocht sein und der Gratin eine schöne braune Kruste aufweisen. Sofort servieren.

## Rotkraut

### Zubereitung

Ev. Vierteln, Störzen wegschneiden. Fein schneiden und waschen, mit Zwiebeln and ünstern, mit Rotwein ablöschen und kochen; würzen.

# Marroni-Apfel-Creme

## Zutaten für 6 Personen

2 große säuerliche Äpfel (ca, 300 g)  
200g tiefgekühlte Marroni  
1 Vanillestängel  
2dl Apfelsaft  
50g Honig  
2dl Rahm  
Schokoladespäne zum Dekorieren

## Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel grob zerteilen. Mit den Marroni in eine Pfanne geben.
2. Den Vanillestängel der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen, dem Apfelsaft und dem Honig zur Apfel-Marroni-Mischung geben. Alles zugedeckt weich kochen.
3. Dann-die Flüssigkeit offen vollständig einkochen lassen. Den Vanillestängel entfernen und das Kompott fein pürieren. Auskühlen lassen.
4. Den Rahm steif schlagen. 1/3 kräftig unter das Marroni-Apfel-Püree mischen, den Rest sorgfältig unterheben. Die Creme bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
5. Die Creme in Schalen oder Gläser füllen und mit Schokoladespänen sowie etwas geschlagenem Rahm dekorieren.

# Noilly Prat

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

**Noilly Prat** [nwa'ʝi psat] ist ein französischer Wermut, dessen Basis zwei Weißweine (*Clairette* und *Picpoul de*

*Pinet*) aus Südfrankreich bilden. Noilly Prat gilt als aromatischer als andere Wermutweine, es wird zum Beispiel nur eine geringe Menge zum Aromatisieren benötigt.

Die Firma und der Werksverkauf Noilly Prat sind im südfranzösischen Ort Marseillan beheimatet.

Der Name stammt von Joseph Noilly, der das Rezept entwickelt hat, und Claudius Prat, der Partner der Firma

wurde. Noilly Prat wurde 1813 in Marseillan gegründet.

Während Antonio Benedetto Carpano für sich in Anspruch nehmen kann, den ersten italienischen (süßen) Vermouth hergestellt zu haben, so gebührt dieser Ruhm Noilly Prat für den ersten französischen (trockenen) Vermouth. 1853 wurde Noilly Prat erstmals in die USA exportiert, er ist dort bis heute der führende französische Vermouth. 1971 wurde das Unternehmen von Martini & Rossi gekauft, welches seinerseits 1993 von Bacardi erworben wurde. Heute wird Noilly Prat von François Bonnardel geführt, einem Ur-Ur- Enkel des Noilly-Prat-Gründers. Der Vertrieb in Deutschland

Nolly Prat wird in Eichenfässern, unter anderem auch ein Jahr unter freiem Himmel gelagert. Ausser den French Extra Dry stellt Nolly Prat die beiden feinsüßen Sorten rouge und Blanc her. Relativ neu ist die Version Ambre, die aber ausschließlich in der Region vertrieben wird. Das Aroma ist leicht Andere bezeichnen ihn eher als würzig süß. Er kann sowohl kalt als auch bei Zimmertemperatur genossen werden.

[http://de.wikipedia.org/wiki/Noilly Prat](http://de.wikipedia.org/wiki/Noilly_Pratt)