

Ratatouille

Männer-Koch-Club Ratatouille Weihnachtsmenü 2013

Chefs de cuisine :

Dédé und Sepp



Aperitif

*Schinkenmousse - Pastelli
Chili-Prussiens
Tartufo- Pumpernickel
Avocado-Ziegenkäse-Crostini
Blätterteigstängelchen*



Vorspeise

Randen-Carpaccio garniert mit Nüsslersalat und coquilles saint jacques



Hauptgang

*Kalbsrücken an Nolly Prat Jus
serviert mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin mit zweierlei Kartoffeln*



Dessert

Biberfladencreme mit Kürbisgâteau



Randen-Carpaccio

Zutaten für 6 Personen:

Zubereitung: ca. 25 Minuten

1-2 kleine Randen, ca. 300 g, gerüstet, in
2-3 mm dünne Scheiben gehobelt
2 TL Rohrzucker
2 EL Balsamico-Essig
2-3 EL Gemüsebouillon
Wenig Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Raps- oder Nussöl

Garnitur:

Randensprossen
Schnittlauch

Zubereitung:

1. Randenscheiben mit Rohrzucker bestreuen, Essig und Bouillon darüberträufeln und zugedeckt 5-10 Minuten knackig garen, würzen.
2. Randenscheiben auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Öl beträufeln, garnieren und sofort lauwarm servieren.
3. Nach Belieben mit Frischkäsebrösel bestreuen, z.B. Feta oder Hüttenkäse. Die Randen lassen sich Tag im Voraus zubereiten. Kurz vor dem Servieren erhitzen.

Deko zu Randen-Carpaccio:

1. In der Mitte des Tellers mit 2 - 3 Röschen Nüsslersalat garniert. Sesamsamen in einer Pfanne etwas anbräunen und am Schluss über die Randen verteilen.
2. Jakobsmuscheln auftauen und trocknen. In einer Pfanne mit Butter kurz anbraten und warm auf die Nüsslerröschen legen, warm servieren.



Kalbsrückenbraten mit Gemüsebouquet

Zutaten 6 Portionen:

1250 g Kalbsbraten (Rücken mit Knochen)
Butter
Salz, Pfeffer
Weisswein

Zubereitung:

1. Den Kalbsrücken von Sehnen und überflüssigem Fett säubern, pfeffern, salzen, mit der Butter einstreichen und mit der Fleischseite auf ein Blech legen. In den vorgeheizten Ofen (250 Grad) stellen und etwa 10min. anbraten.
2. Den Braten wenden, so dass die Knochen unten sind, in dem Ofen noch 30 - 40 min. bei 225 Grad weiter braten. Dabei mehrmals mit Weisswein umgiessen.
3. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, etwas 10min. abkühlen lassen und dann das Fleisch vom Knochen trennen und in Stücke schneiden.

Gemüsebouquet:

Pfälzerrüben rüsten und zerkleinern. Kefen/Bohnen rüsten. Schwarzwurzel, Rüben und Kefen/Bohnen in je 1 Pfanne mit Wasser gar kochen und mit Salz abschmecken.



Kartoffelgratin mit zweierlei Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

1 Gratinform von ca. 23 cm Ø
Butter für die Form

800 g Kartoffeln, z. B. blaue Kartoffeln und
Urgenta, in dünne Scheiben gehobelt oder geschnitten
4 dl Milch
2 dl Halbrahm
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 TL Salz
Pfeffer
Muskatnuss
75 g Speckwürfelchen

Zubereitung:

1. Kartoffeln dekorativ in der ausgebutterten Form verteilen.
2. Milch, Rahm, Knoblauch und Gewürze verrühren, über die Kartoffeln gießen.
3. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30 Minuten backen. Speck darüber streuen, weitere 30 Minuten fertig backen.

Nährwerte:

Eine Portion enthält: 397 kcal, 12 g Eiweiss, 38 g Kohlenhydrate, 22 g Fett.



Dunkle Grundsauce - Bratenjus

Zutaten für 1 Portionen:

2 Kg Knochen oder Fleisch von Rind, Wild oder oder Geflügel
Öl, zum Braten
2 Knoblauchzehe(n)
3 Zwiebel(n)
3 grosse Möhre(n)
100 g Sellerie
2 EL Tomatenmark
1 Liter Rotwein
3 Liter Wasser
Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
Salz

Zubereitung:

Knochen/Fleisch gegebenenfalls waschen und in walnussgroße Stücke hacken. In einem großen Bräter mit Öl angehen lassen und gut rösten (ca. 2 Std.). Beinscheiben vom Rind oder größere Knochen können alternativ am Stück im Backofen geröstet werden.

Anschließend Gemüse in walnussgroße Stücke schneiden und zufügen, gut 30 min mitrösten.

Tomatenmark zufügen und anrösten. Mit Rotwein mehrmals ablöschen und immer wieder verkochen lassen. Wasser zufügen und aufkochen lassen. Schaum mit einer Kelle abschöpfen und die Hitze zurück schalten. Jetzt erst die Gewürze zufügen und einige Stunden mit Deckel leise köcheln, bis die Zutaten richtig ausgekocht sind. Müssen Sie den Vorgang aus Zeitgründen unterbrechen, stellen Sie den Fond einfach kalt, z.B. im Winter über Nacht gut geschlossen nach draußen, und kochen Sie den Fond am nächsten Tag weiter. Um eine gute Konsistenz zu erhalten sowie den Geschmack zu bündeln, am Schluß des Kochvorgangs ohne Deckeln weiterköcheln lassen.

Sind Knochen und Fleisch gut ausgekocht, die Jus durch ein grobes Sieb passieren. Die Sauce anschließend noch einmal zur Hälfte einkochen, durch ein feines Sieb passieren und heiß in Einmachgläser abfüllen. Ergibt ca. 1 Liter bis 1 1/2 Liter.

Die Jus im Einmachglas hält sich im Kühlschrank ungefähr drei Monate (verschlossen), tiefgefroren mindestens sechs Monate. Wundern Sie sich nicht, die Sauce geliert im Kühlschrank, löst sich aber, wird sie erwärmt, wieder auf. Die dunkle Grundsauce ist die perfekte Saucenbasis für Fleischgerichte.

Biberfladencreme

Zutaten :

5 dl Milch
150 g Griesszucker
3 dl Vollrahm UHT
40 g Eigelb pasteurisiert
40 g Cremepulver Vanille
2 dl Milch für Eigelb und Cremepulver
8 g Lebkuchengewürze
60 g Biberlifüllung Biberli 75g 4 x 4 mm Würfel
2 dl Vollrahm UHT
30 g Appenzeller
20 g Pfefferminz, frisch 14 gleichgrosse Blätter
2 dl Vollrahm UHT geschlagen zum garnieren

Zubereitung:

1. Milch, Zucker, Lebkuchengewürz, flüssiger Rahm zusammen aufkochen Eigelb, Cremepulver und die 2 dl Milch vermischen
2. Die heisse Milch, Zucker etc. Mischung dazu rühren, auf dem Feuer zu einer Creme abrühren (gut abrühren) Passieren und erkalten lassen
3. Die Biberliwürfeli und den Appenzeller beimischen, den geschlagenen rahm darunter heben und sofort abfüllen, kühl stellen.
4. Garnieren



Kürbiskuchen

Zutaten:

640 g Kürbis rotfleischig schälen und in Würfel schneiden
40 g Griesszucker
80 g Vollei pasteurisiert
1.5 dl Vollrahm UHT
1 Prise Salz in die Royale geben
1 Stk Nelken
1 Prise Muskat
1 g Zimtpulver
1.5 g Ingwer, frisch
350 g Geriebener Teig
20 g Kürbiskerne, geschält geröstet

Zubereitung:

1. Die Kürbiswürfel mit wenig Wasser und der Nelke sehr weich kochen, anschließend gut trocknen, die Nelke entfernen.
2. Den Kürbis durch ein Passvit passieren und mit allen Zutaten vermischen.
3. Den Kuchenteig in 3 ausgefettete Aluformen, 14 cm verteilen und die Masse gleichmäßig verteilen.
4. In der Mitte des vorgeheiztem Ofen bei 200°C Unterhitze und Oberhitze ca. 2 Stunden backen.
5. Nach 1.5 Stunden aus der Form nehmen und noch fertig backen.

