Ratatouille

Dienstag, 16. September 2014

Koch-Verantwortlicher

Christian Holzmann

MENUE

Kürbiscremesuppe

****

Herbstsalat mit Eierschwämmchen

****

Rehschnitzel in Steinpilzsauce

****

Kaiserschmarren

Kürbiscremesuppe

Zutaten (für 6 Personen):

- *½ kg Kürbis (Hokkaido)*
- *1 Zwiebel gehackt*
- *1-2 Knoblauchzehen gehackt*
- *neutrales Öl oder Butter*
- *600 ml Gemüse- oder Hühnersuppe*
- *Salz, Pfeffer*
- *Muskatnuss*
- *(Ingwer)*
- *150 ml Rahm*
- *Kürbiskernöl*
- *Kürbiskerne*

Zubereitung:

Für dieses Rezept den Kürbis in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Öl/Butter anschwitzen. Den würfelig geschnittenen Kürbis dazugeben, kurz rösten und mit der Suppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und evt. etwas Ingwer würzen und köcheln lassen. Wenn der Kürbis weich ist, das Schlagobers hinzugeben und im Mixer pürieren und abschmecken. Auf einem Suppenteller oder einem ausgehöhlten Kürbis servieren, mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und ein paar geröstete Kürbiskerne drüberstreuen.

Herbstsalat mit Eierschwämmchen

Zutaten (für 4 Personen):

- *300 g Eierschwammerl*
- *Nüsslisalat*
- *4 Stück Tomaten*
- *1 Stück Zwiebel*
- *1 EL Petersilie (gehackt)*
- *Balsamicoessig*
- *Traubenkernöl*
- *Butter (zum Braten)*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Zubereitung:

*Für die **Eierschwammerl auf Nüsslisalat** die Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren (überbrühen), in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.*
Den gewaschenen und trockengeschleuderten Vogerlsalat mit Salz, Balsamicoessig sowie Traubenkernöl marinieren und auf Tellern anrichten. Eierschwammerl putzen und die Zwiebel klein schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die geschnittene Zwiebel darin anschwitzen. Schwammerl beigeben, mit Salz sowie Pfeffer würzen und durchrösten. Abschließend die gehackte Petersilie darüber streuen. Eierschwammerl auf dem Salat anrichten und mit den Tomatenwürfeln garnieren.

Rehschnitzel in Steinpilzsauce

Zutaten (für 4 Personen):

- *600 Gramm Rehschnitzel*
- *3 StückZwiebel*
- *8 StückSteinpilze*
- *1 EL Butter*
- *0.25 Liter Rotwein trocken*
- *0.5 Becher Sauerrahm*
- *2 EL Preiselbeerkompott*
- *0.5 Liter Rindsuppe*
- *Salz, Pfeffer, Thymian, Öl*

Zubereitung

Zwiebel in grobe Spalten schneiden, Pilze in Würfel
Rehschnitzel in Öl scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen. In die gleiche Pfanne Butter geben, Zwiebel andünsten, dann Pilze dazu und kurz weiterbraten.
Mit Rindsuppe und Rotwein aufgiessen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
Preiselbeerkompott (alternativ geht auch Preiselbeermarmelade) einrühren und die Sauce 20 Minuten köcheln lassen.
Rahm in die Sauce einrühren (mit einem Schneebesen, sonst gibt es Klumpen), Fleisch dazu und 5 Minuten ziehen lassen. Wem die Sauce zu flüssig ist, eventuell mit Stärke binden.
Dazu Spätzle servieren.

Spätzli

Zutaten (für 4 Personen):

- *300 g Mehl*
- *1 TL Salz*
- *3 Eier*
- *1.5 dl Wasser*
- *1 EL Öl*

- *2-3 Liter Wasser*
- *2 EL Salz*

ca. 30min ruhen lassen

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig vorbereiten. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.
Die Eier mit Wasser und Öl verquirlen. Zum Mehl giessen und verrühren.
Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist. Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
Das Wasser mit Salz aufkochen. Den Teig portionenweise auf das Knöpflisieb geben und mit der Teigkarte durch die Löcher streichen.
Die Knöpfli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche sichtbar sind.
Mit Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in vorgewärmter Platte anrichten.
Im Ofen bei 100 °C warm halten.
Mit 250 g Mehl und 50 g Griess haben Knöpfli mehr Biss.
Für Spinatknöpfli: Dem Grundteig 200 g blanchierten, gehackten Spinat beifügen.

Kaiserschmarren

Zutaten (für 4 Personen):

- *100 g Rosinen*
- *5 EL Rum oder Cognac oder Wasser*
- *6 Eigelb*
- *1 Pck. Vanillezucker, kein Vanillinzucker!*
- *1 EL Zucker*
- *1 Prise Salz*
- *250 g Mehl*
- *500 ml Milch*
- *50 g Butter, zerlassen*
- *6 Eiweiß*
- *4 TL Puderzucker*

Zubereitung

Die Rosinen in 5 EL Rum mindestens eine halbe Stunde einlegen. Wer keinen Rum mag, nimmt Cognac. Kinder und Antialkoholiker nehmen Wasser.

Die Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Bloß keinen Vanillinzucker kaufen. Das ist Chemiearoma. Besser Vanillezucker mit Bourbonvanille. Nach und nach abwechselnd einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist.

Anschließend die zerlassene Butter einrühren. (Kalorienzähler: das könnt ihr auch sein lassen und Euch wundern, wieso das Zeug nicht so gut schmeckt, wie im Skiurlaub.) Eiweiß zu einem

festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Es sollten keine Eiweißflocken mehr zu sehen sein. Danach die Rosinen ohne den Rum unterrühren.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen. Immer mal wieder drunter schauen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Fast fertig: Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Ergibt gute drei Pfannen voll Schmarrn und macht 4 - 6 Personen satt. Traditionell wird der Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott serviert.