Ratatouille

Menü

vom 13.10.2014

Kürbissuppe mit Lauchschnecken

****

Berner Rösti

Zürcher Geschnetzeltes

****

Zwetschgencreme mit Zimtrahm

Maître du jour:
Peter Frei

Kürbissuppe mit Lauchschnecken

Für 4 Personen

Suppe
1 Zwiebel fein gehackt
1 Knoblauch gepresst
Butter zum Dämpfen
600 g Kürbis gerüstet, gewürfelt
1 Apfel z.B. Boskoop gerüstet, gewürfelt
Ca. 8 dl Gemüsebouillon
Wenig Muskat, Zimt, Nelkenpulver und Chili
2 EL Quitten- oder Apfelgelee nach Belieben
Salz, Pfeffer

Gewürzrahm
1 dl Rahm, flaumig geschlagen
wenig Muskat, Zimt,Nelkenpulver und Chiliflocken.

Lauchschnecken
1 rechteckig ausgewallter Butterblätterteig ca 340 g
75 g Lauch, in sehr feine Streifen geschnitten
100 g Gruyère AOC gerieben
2 EL Sesam
Muskatnuss, Zimt, Nelkenpulver und Chiliflocken zum Garnieren
Glattblätterige Petersilie zum Garnieren der Suppe

Zubereitung

1. Suppe: Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen, Kürbis und Apfel mitdämpfen, mit der Bouillon ablöschen, würzen und aufkochen. Zugedeckt 20 – 25 min. weich köcheln.
2. Gewürzrahm: Rahm mit den Gewürzen mischen, kalt stellen.
3. Lauchschnecken: Teig flach auslegen, Lauch, Käse, Sesam und Pfeffer darauf verteilen von der Längsseite her aufrollen, in ca. 1 cm breite Schnecken schneiden und auf das vorbereitete Blech (Backpapier) legen. In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 12 – 15 min. backen.
4. Die Suppe fein pürieren, Quitten- oder Apfelgelee daruntermischen, würzen und in vorgewärmte Suppenteller verteilen, mit Rahm und wenig Gewürzen und Petersilie garnieren. Lachschnecken dazu servieren.

Zürcher Geschnetzeltes

Hauptspeise für 4 Personen

Bratbutter zum Braten
600 g Kalbfleisch (z.B. Nuss), vom Metzger in ca 1 cm breite Streifen schneiden lassen
Wenig Mehl zum Bestäuben
½ TL Salz
Wenig Pfeffer aus der Mühle
1 EL Butter
1 kleine Zwiebel fein gehackt
200 g Champignons
1 TL Zitronensaft
1 dl Weisswein
1 EL Maizena
2 dl Rahm
1 dl Fleischbouillon
Salz nach Bedarf, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Petersilie fein gehackt

Zubereitung

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen. Platte und Teller erwärmen.
2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise beigeben, mit Mehl bestäuben, ca 2 min. braten, herausnehmen, würzen, warm stellen. Hitze reduzieren, Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.
3. Butter in derselben Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln andämpfen, Champignons in feine Scheiben schneiden, sofort mit Zitronensaft mischen, kurz andämpfen. Wein dazugiessen, auf die Hälfte einköcheln, Maizena mit dem Rahm anrühren und mit der Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Fleisch wieder beigeben, würzen, nur noch heiss werden lassen. Petersilie darüber streuen.

Berner Rösti

Zutaten

1,2 kg grosse, fest kochende Kartoffeln
3 EL Bratbutter
2 TL Salz

Zubereitung

1. Am Vortag Kartoffeln in der Schale im Siebeinsatz im Dampf ca 40 min. halbgar kochen. Noch heiss schälen und bis zum nächsten Tag kühl stellen.
2. Kartoffeln an der Röstiraffel in möglichst lange Späne raffeln.
3. In einer weiten Gusseisenbratpfanne Bratbutter erhitzen. Kartoffeln hineingeben. Salzen und sorgfältig mischen. Am Rand mit einer Holzkelle leicht zusammenschieben, sodass ein schöner Kuchen entsteht. Ungefähr 10 Minuten braten. Rösti in der Luft wenden. Weitere 10 Minuten fertig braten.

Zwetschgencreme mit Zimtrahm

Zutaten für 4 Personen

500 g reife Zwetschgen
1 dl Rotwein
4 EL Zucker
Wenig Zimt- und Nelkenpulver
1 Becher Kefir 180 g
1,5 dl Rahm geschlagen

Zimtrahm

1 dl Rahm geschlagen
1 EL Puderzucker
½ TL Zimtpulver

Zubereitung

1. Zwetschgen entsteinen und in Schnitze schneiden, einige für die Garnitur beiseite stellen. Den Wein mit Zucker, Zimt- Nelkenpulver aufkochen, Zwetschgen beigeben und zugedeckt weichgaren. Die Flüssigkeit einkochen, pürieren und auskühlen lassen.
2. Kefir und Rahm unter das Zwetschgenpüree ziehen. In einer Schale oder in Gläser anrichten und kühl stellen.
3. Für den Zimtrahm den Rahm mit Puderzucker und Zimt mischen. In den Spritzsack geben und auf die Crème spritzen und mit feingeschnittenen Zwetschgen garnieren.