

Ratatouille



Dienstag, 13. Januar 2015

Koch – Verantwortlicher

Wale Marti

MENUE

Wintersalat mit Nussdressing



Safransuppe



Scaloppine mit Pinienkernen
auf Polentanocken



Nusstiramiù

Wintersalat mit Nussdressing



Zutaten

Zubereitung: ca. 25 Minuten

4 Personen

2 Handvoll gemischter Saison-Blattsalat

(z.B. Nüsslisalat, Zuckerhut), gerüstet, in mundgerechte Stücke geteilt

je 50 g Rot- und Weisskabis, fein gehobelt 1 Rüebli, ca. 100g, gerüstet, in feine Scheiben geschnitten

Nussdressing:

1 EL Senf

1 TL Mandellikör (Amaretto), nach Belieben

2 EL Apfelessig

3-4 EL Rapsöl

½ EL gemahlene Mandeln

Salz

Pfeffer aus der Mühle

je 2 EL gehackte Haselnüsse und Pistazien, geröstet, ausgekühlt

1. Salat und Gemüse auf Teller verteilen.
2. Dressing: Alle Zutaten verrühren, würzen.
3. Kurz vor dem Servieren Nussdressing über den Salat träufeln, mit Nüssen bestreuen.

1 EL Rapsöl durch Haselnussöl ersetzen. Es ist in Drogerien mit Reformabteilung in Reformhäusern oder beim Grossverteiler erhältlich.

Safransuppe



Zutaten

1 ½ EL Mehl

1 ½ EL Butter

2 dl Weisswein

4 dl Bouillon

2 Briefchen Safranpulver

2 dl Vollrahm

1 Pr Zucker

1 Pr Salz

Pfeffer

Safranfäden zum Garnieren

- Mehl in heisser Butter dünsten, mit Wein und Bouillon ablöschen und unter stetem Rühren etwa 10 Minuten köcheln lassen
- Safranpulver in einem Teil des Rahms auflösen, dazugiessen, kurz aufkochen, Zucker beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Restlichen Rahm steif schlagen, die Suppe damit garnieren, Safranfäden darüber verteilen

Scaloppine mit Pinienkernen auf Polentanocken



Zutaten für 4 Portionen

Für die Polenta

150 g Rahm

ca. 600 ml Gemüsebouillon

200 g Polentagriess

2-3 EL frisch geriebener Parmesan

frisch gemahlener Pfeffer, Muskat

Für die Polenta den Rahm mit der Bouillon aufkochen, den Polentagriess unter Rühren einrieseln und ca. 5 Minuten ebenfalls unter Rühren köcheln lassen. Vom Herd nehmen und ca. 15 Minuten ausquellen lassen. Anschliessend den Parmesan einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Scaloppine:

600g Kalbfleisch, z.B. aus der Oberschale

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

2 EL Mehl

2-4 EL Pflanzenöl zum Braten

50 g Pinienkerne

ca. 150 ml Kalbsfonds

100 ml Portwein

Das Kalbfleisch abrausen, trocken tupfen und in 12 etwa gleich grosse, dünne Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Alle Scheiben portionenweise in jeweils etwas heissem Öl anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Das Öl aus der Pfanne giessen und die Pinienkerne kurz im Bratensatz schwenken. Mit dem Fond und dem Portwein ablöschen und leicht sämig einköcheln lassen. Die Schnitzelchen in die Sauce legen und darin 2-3 Minuten nur noch gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Polenta nach Belieben in Nocken auf Teller setzen und darauf die Scaloppine legen. Die Sauce darum herum träufeln und je nach Jahreszeit mit Rosenkohl oder grünem Spargel servieren.

Tipp: Das Öl lässt sich auch mit Hilfe von Küchenpapier aus der Pfanne entfernen.

Nusstiramisù



Zutaten für 2 Personen

2 EL Borghetti Espressolikör

½ dl starker Espresso

60 g Nusstängeli

1 frisches Eigelb

2 EL Zucker

150 g Rahmquark

1 frisches Eiweiss

1 Prise Salz

1 EL Zucker

1EL Haselnüsse

wenig Schokoladenpulver

1. Likör (oder ersatzweise Cognac) mit Espresso verrühren. Nusstängeli quer halbieren, auf den Boden von 2 Schälchen verteilen, Likör-Espresso-Gemisch darüber träufeln.
2. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Quark daruntermischen. Eiweiss mit Salz und Zucker steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen, auf den getränkten Nusstängeli verteilen, zugedeckt ca. 30 Min. kühlstellen.
3. Nüsse in Chromstahlpfanne rösten, etwas abkühlen, grob hacken. Nüsse vor dem Servieren über das Tiramisù streuen, mit Schokoladenpulver verzieren.

Vor-und Zubereiten: 15 Minuten

Kühlstellen: 30 Minuten