

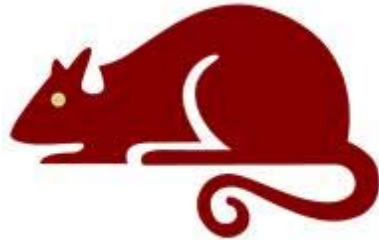
# Ratatouille



**13.10.2015**

Maître du jour:  
Frei Peter

*Ratatouille*



*Menü*

*Kürbissuppe klassisch*

*Appenzeller Fleischvögel  
Mit Ofentomaten*

*Apfelstrudel mit Vanillesauce*

# Kürbissuppe klassisch

## Zutaten für 6 Personen:

1 Zwiebel gehackt  
1 TL Curry  
Butter zum Dämpfen  
400 g Kürbis z.B. Butternuss in Stücke geschnitten  
1 kl. Rüebli oder Knollensellerie in Stücke  
1 kl. Kartoffel, gerüstet in Stücke  
8 dl Gemüsebouillon  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
180 g Crème fraîche  
Kürbiskernöl und Kerne zum Garnieren

## Zubereitung:

1. Zwiebel und Curry in Butter andämpfen, Kürbis, Rüebli und Kartoffel mitdämpfen. Bouillon beifügen, aufkochen, würzen. Zugedeckt 20 – 25 min. köcheln.
2. Suppe pürieren, abschmecken, in vorgewärmte Suppenteller anrichten. Crème fraîche daraufgeben, garnieren.

# Appenzeller Fleischvögel mit Ofentomaten

## Zutaten für 4 Personen:

Spiesschen oder Küchenschnur  
Backpapier für das Blech  
4 Rindsschnitzel ca 400 g flach geklopft  
Wenig Salz, Pfeffer  
8 Tranchen Mostbröckli

## Füllung:

1 Zwiebel, fein gehackt  
Butter zum Dämpfen  
10 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, gut ausgedrückt, in kl. Stücke geschnitten  
150 g Kalbsbrät  
50 g Appenzeller gerieben  
1/3 TL Salz, Pfeffer  
Bratbutter  
3 dl Bouillon  
1 Lorbeerblatt, 2 Nelken

## Ofentomaten:

2 EL Butter weich  
4 EL Paniermehl  
4 EL Appenzeller gerieben  
1 TL Oregano fein gehackt  
Salz, Pfeffer  
4 Tomaten; oberer Drittel angeschnitten  
1 dl Saucenhalbrahm  
1 TL Oregano Blättchen gehackt

## Zubereitung:

1. Fleischvögel: Schnitzel beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen, mit je mit 2 Mostbröckli-Tranchen belegen.
2. Füllung: Zwiebel in Butter andämpfen, Pilze beifügen, kurz mitdämpfen, leicht auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten verrühren, würzen. Auf die Schnitzel verteilen. Glatt streichen, aufrollen. Fleischvögel mit Spiesschen fixieren oder mit Küchenschnur binden.
3. Fleischvögel in der heissen Bratbutter rundum anbraten, mit Bouillon ablöschen. Lorbeerblatt und Nelken dazugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze 20 – 30 min. schmoren.
4. Ofentomaten: Butter, Paniermehl, Käse, Oregano, Salz und Pfeffer mischen, auf die Tomatenunterteile verteilen. Tomaten auf das mit Backpapier belegte Blech legen, ebenso die Oberteile. In der Mitte des auf 220 Grad C vorgeheizten Ofens 10 – 15 min. backen. Oberteile aufsetzen.
5. Fleischvögel aus der Sauce heben, warm stellen, Sauce absieben, zurück in die Pfanne geben. Saucenrahm beifügen, kurz aufkochen, Sauce 5 – 10 min. zur gewünschten Konsistenz einkochen. Oregano dazugeben.
6. Fleischvögel und Tomaten auf Tellern anrichten, mit der Sauce servieren.

# Apfelstrudel mit Vanillesauce

## Zutaten für 4 Personen:

240 g Strudelteigblätter

### Füllung:

800 g säuerliche Äpfel, geschält, geschält, Kerngehäuse entfernt, in Scheiben

90 g Rohrzucker

2 Limetten, abgeriebene Schale und Saft

60 g Mandelscheiben

4 EL Sultaninen

1 TL Zimtpulver

2 EL Ruhm

4 EL Hartweizengriess

50 g Butter ausgekühlt, zum Bestreichen

### Vanillesauce:

2 TL Maisstärke

4 dl Milch

1 dl Halbrahm

3 EL Zucker

3 Eigelb

1 Vanillestängel, ausgeschältes Mark und Stängel

Puderzucker zum Bestreuen

## Zubereitung:

1. Alle Zutaten Füllung ohne Griess mischen.
2. Auf ein leichtbemehlten Küchentuch einige Strudelteigblätter auslegen. Mit wenig Butter bestreichen, Griess darauf streuen, dann die Füllung darauf verteilen und aufrollen.
3. In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 35 – 40 min. backen. Gelegentlich mit restlicher Butter bestreichen.
4. Maisstärke in wenig Milch anrühren, mit restlicher Milch und übrigen Zutaten verrühren. Unter ständigem Rühren knapp vors Kochen bringen. Sofort durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Unter häufigem Rühren leicht auskühlen lassen.
5. Strudel mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.