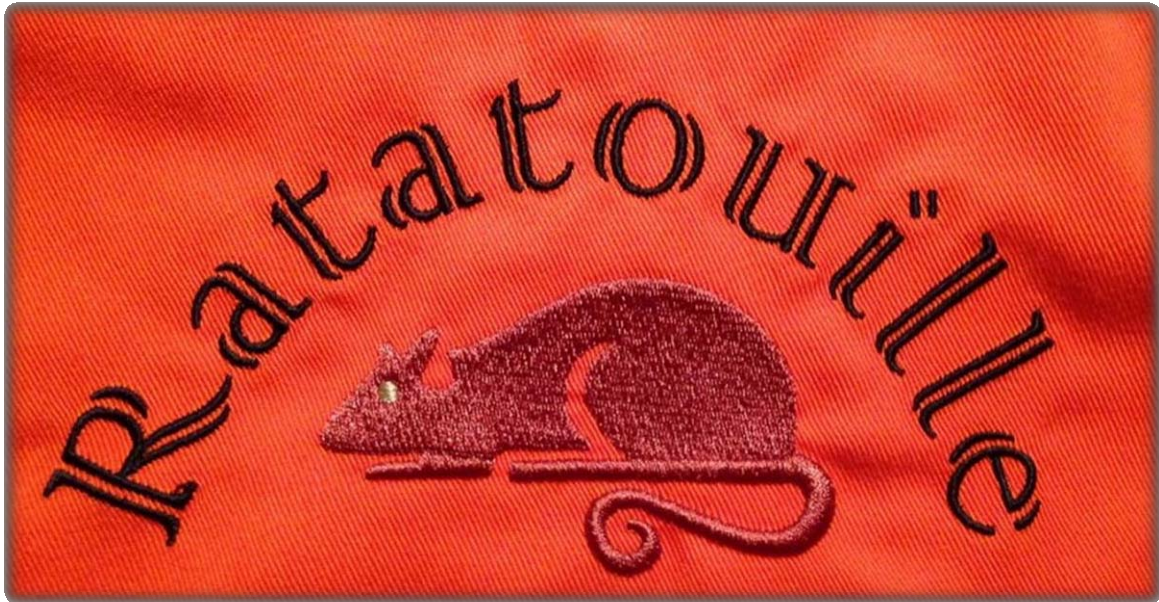


Ratatouille



Dienstag, 19. Januar 2016

Koch-Verantwortlicher

Christian Holzmann

MENUE

Tomaten-Kokossuppe mit Orange

Rindshuft an Whisky-Stilton-Rahmsauce

Birnenkuchen

Tomaten-Kokossuppe mit Orange

Zutaten (für 4 Personen):

Vor- und Zubereitungszeit ca. 15 min

- *800g Tomaten*
- *200 ml Kokosmilch*
- *200 ml Gemüsebouillon*
- *2 kleine Orangen*
- *Salz*
- *Cayennepfeffer*
- *Koriander, gemahlen*
- *2 Bundzwiebeln*

Zubereitung:

Tomaten schälen und klein in Würfel schneiden, Kokosmilch und Bouillon in einen Topf geben. Aufkochen und ca. 5 min köcheln lassen. Orangen halbieren und auspressen. Saft dazugeben, erhitzen. Mit Salz und Gewürzen abschmecken.

Die Bundzwiebeln schräg in dünne Ringe schneiden. Die Suppe in Teller oder Schalen füllen und mit Bundzwiebeln bestreuen.

Rindshuft an Whisky-Stilton-Rahmsauce

Zutaten (für 4 Personen):

Vor- und Zubereitungszeit ca. 40 min

- *500 g Rindshuft (am Stück)*
- *Salz, Pfeffer aus der Mühle*
- *2 EL Bratbutter*
- *½ dl Whiskey*
- *2 Stück Schallotten (oder 2 kleine Zwiebel), schälen und fein hacken*
- *1 EL Butter*
- *2.5 dl Gemüsebouillon*
- *2.5 dl Rahm*
- *200 g Stilton (Gorgonzola), in kleine Stücke schneiden*
- *½ Bund Estragon, die Blätter fein hacken*
- *½ Bund Petersilie, glattblättrig, fein gehackt*
- *500 g feine Nudeln*

Zubereitung

Den Backofen auf 70 Grad vorheizen.

Die Rindshuft in dicke Scheiben und danach in dicke Streifen schneiden. Mit einem Fleischgewürz (oder Salz und Pfeffer) würzen.

Die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischstreifen in zwei Portionen (nacheinander) kräftig aber kurz darin anbraten. Das Fleisch soll innen noch roh sein. Der Pfanne entnehmen und mit ALU-Folie abgedeckt im vorgeheizten Backofen warm stellen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Whisky auflösen.

Die Butter in die Pfanne geben, erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Den Gemüsefond hinzufügen und die Sauce um einen Drittel einreduzieren.

Den Rahm hinzugeben und erhitzen.

Den Stilton zufügen und in der Pfanne unter stetem Umrühren schmelzen lassen. Nochmals etwas einkochen lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz aufweist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuter(Estragon und die Petersilie) darunter mischen.

Die Rindshuftstreifen samt dem ausgetretenen Saft hinzufügen. Alles mischen und nur noch erwärmen. Abschmecken und sofort servieren.

Nudeln ca. 5 min mit Salz aufkochen bis al dente und ab sieben. Danach kurz in wenig Butter schwenken.

Birnenkuchen

Zutaten (für 12 Personen):

Vor- und Zubereitungszeit ca. 30min, Backen ca. 60min, Kühlstellen ca.45 min

- 170 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- ¼ TL Salz
- 1 Zitrone, nur abgeriebene Schale
- 120 g Butter
- 1 Ei

Füllung:

- 2 EL Maizena
- 2 EL Birnenschnaps (Williams)
- 2 EL Zitronensaft
- 180 g Dessert Extrafin (Sauermilch)
- 3 Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Brise Salz
- Puderzucker
- 500 g weiche Birnen

Zubereitung

Teig:

Mehl, Mandeln, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Zitronenschale und Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: die Hälfte des Teiges zu einer Kugel formen, mit wenig Mehl bestäuben. Direkt auf dem vorbereiteten Formenboden auswallen. Formenrand befestigen. Restlichen Teig als Rolle an den Rand legen, mit den Fingerspitzen andrücken, ca. 4 cm hochziehen. Teigboden ca. 15 Min. kühl stellen.

FÜLLUNG: Maizena mit dem Schnaps anrühren. Zitronensaft und alle Zutaten bis und mit Salz begeben, gut verrühren. Birnen auf dem Teigboden verteilen, Guss über die Birnen giessen. Backen: ca. 1 Std. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in der Form auf einem Gitter auskühlen