

# Ratatouille



23. Februar 2016

Koch Verantwortlicher:

Udo Zukowski

# **Ratatouille**

## Menue

**Kartoffelsuppe mit Baumnussrahm**

**\*\*\*\***

**Hühnerfrikase mit Reis**

**\*\*\*\***

**Himbeer-Cupcakes**

# Vorspeise

## Kartoffelsuppe mit Baumnussrahm



**Vor und zubereiten ca. 35 Min.**

**1 Zwiebel**

**600 g mehlig kochende Kartoffeln**

**1 EL Butter**

**9 dl Gemüsebouillon**

**2 dl Halbrahm**

**¼ TL Muskat, Salz, Pfeffer**

**40 g Baumnuskerne**

**1 Bund Schnittlauch**

### 1. Schritt

Zwiebel und Kartoffeln in Stücke schneiden, in der warmen Butter andämpfen.

### 2. Schritt

Bouillon dazugießen, aufkochen Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, die Hälfte des Rahms und dem Muskat, begeben, heiss werden lassen, würzen.

### 3. Schritt

Baumnuskerne ohne Fett rösten, grob hacken. Restlichen Rahm flaumig schlagen, Nüsse daruntermischen. Schnittlauch grob schneiden, Baumnussrahm und Schnittlauch auf die Suppe verteilen.

# Hauptspeise

## Hühnerfrikase mit Reis



### Zutaten:

- 2 frische Poulets**
- 1 Stk Lauch**
- 1 Stk Sellerie**
- 2 Stk Ruebli**
- 1 Zwiebel mit Nelken und Lorbeer bestecken**
- Bouillon**
- 1 kleine Dose Kapern**
- 1 Dose Spargeln**
- 1 Dose Erbsen**
- 1 Dose geschnittene Champignons**
- Crème Fine**
- Maizena oder Mehl**

## **Zubereiten:**

Poulet waschen und in einer grossen Pfanne mit der Gemüsebrühe 30-40 Minuten leicht kochen lassen.

Poulet abkühlen lassen.

Dann von den Knochen entfernen und in Mundgerechte Stücke schneiden.

Die übrigen Zutaten in die Bouillon geben und mit Maizena zu einer Sauce binden.

Creme Fine beifügen bis die Sauce sämig ist.

Nachwürzen.

Poulet Fleisch beifügen nicht mehr kochen sonst zerfällt das Fleisch

# Dessert

## Himbeer-Cupcakes

Vor- und zubereiten ca. 30 Min.  
Backen: ca.25 Min

180 g Mehl  
150 g Zucker  
1 Bio Zitrone, nur wenig abgeriebene Schale  
1 TL Backpulver  
2 Prisen Salz  
2 Eier  
1 dl Milch  
100 g Butter, flüssig abgekühlt  
200 g Himbeeren  
100 g Butter, weich  
50 g Puderzucker  
200 g Doppelrahm-Frischkäse (Philadelphia)  
50g Himbeeren, zerdrückt  
12 Himbeeren zum verzieren

1. **Blitzteig:** Mehl und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Schüssel mischen.
2. Eier, Milch und Butter darunter rühren. Himbeeren daruntermischen. Teig ins vorbereitet Blech verteilen.
3. **Backen:** ca. 25 min, in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Cupcakes herausnehmen. Etwas abkühlen, aus dem Bleche nehmen, auf einem Gitter auskühlen.
4. Butter und Puderzucker verrühren, Frischkäse und zerdrückte Himbeeren dar untermischen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle ( ca. 100 mm) geben, auf die Cupcakes spritzen mit Himbeeren und Nonpareilles verzieren.

Tipp: Statt tiefgekühlte Himbeeren frische verwenden.