

Ratatouille



13.03.2016

Maître du jour:
Wale Dubach

Ratatouille



Menü

Safransuppe mit Flûtes

*Schlemmergnocchi mit
Nussbutter/Speck/Parmesan*

Filet Stroganoff mit Wildreis

Ananas-Tarte mit Vanilleglace

Safransüppchen mit Flûtes

Zutaten für 6 Personen:

Flûtes:

250 g Blätterteig
Mehl zum Auswallen
1 Ei verquirlt, um Bestreichen
Sesam oder grobes Salz

Safransüppchen:

1 ½ EL Butter
2 ½ EL Mehl
2 dl Weisswein
8 dl Kalbsfond oder leichte Hühnerbouillon
200 g Crème fraîche
2 Briefchen Safran
2 EL flüssiger Honig
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kürbiskernöl zum Beträufeln nach Belieben
Safranfäden zum Garnieren

Zubereitung:

Flûtes:

- Teig auf wenig Mehl 2 – 3 mm dick rechteckig auswallen. In 7 – 8 mm breite Streifen. Mit Ei bestreichen, mit Sesam oder Salz bestreuen. Streifen spiralförmig verdrehen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen.
- In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 12 – 16 min. backen. Auf Gitter auskühlen lassen.

Suppe:

- Butter schmelzen lassen. Mehl dazugeben, andünsten. Pfanne von der Platte nehmen. Wein und Kalbsfond oder Bouillon dazu giessen, Mehl dann auflösen. Unter ständigem Rühren aufkochen, bei kleiner Hitze 8 – 10 min. köcheln.
- Crème fraîche und Safran verrühren, mit dem Honig zur Suppe geben, aufkochen, würzen.
- Kurz vor dem Servieren Suppe mit dem Stabmixer aufschäumen.
- Suppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten. Nach Belieben mit Kürbiskernöl garnieren.

Kartoffel – Gnocchi

Zutaten:

1 kg eher weich kochende, stärkehaltige Kartoffeln (Agria, Bintje)

200 g Weissmehl

1 Ei

Etwas Salz

Butter

Frische Salbei

Zubereitung:

- Die ungeschälten Kartoffeln im Wasser weich kochen. Aber aufpassen, dass sie nicht zu lange kochen. Die Kartoffeln dürfen auf keinen Fall auseinanderfallen.
- Dann die Kartoffeln schälen und noch warm durch ein Passievite treiben.
- Salz, Mehl und Ei dazugeben und zu einem weichen, geschmeidigen Teig verarbeiten. Je nach Feuchtigkeit der Kartoffeln benötigt man mehr oder weniger Mehl. Das Verhältnis von den Kartoffeln zum Mehl sollte 5 zu 1 betragen. Verwendet man zuviel Mehl werden die Gnocchi gummig und zäh: gibt man zu wenig Mehl zu den Kartoffeln könnten die Gnocchi beim Kochen auseinanderfallen.
- Dann den Teig vierteln und aus den vier Teigteilen längliche Rollen von etwa 1,5 cm Durchmesser machen. Die Teigrollen in je 2 cm lange Teigstücklein schneiden. Diese leicht einmehlen und einzeln mit dem Daumen über die Zinken einer Gabel (die Zinken schauen nach unten) oder über die rauhe Seite einer Käseibe rollen.
- Die Gnocchi in einer grossen Pfanne im Salzwasser kochen, schwimmen sie obenauf, mit der Schaumkelle abschöpfen und in einem Sieb abtropfen lassen.
- In der Zwischenzeit Butter braun werden lassen, frische Salbei dazugeben und die Gnocchis mit der Salbeibutter übergossen. Mit reichlich geriebenen Parmesan servieren.

Filet Stroganoff an Wildreis

Zutaten für 4 Personen:

800 g Rinderfiletspitzen
240 g Champignons
1 ½ Gewürzgurken
5 Schalotten
1 ½ EL Öle
16 g Butter
1 ½ TL Senf
2 TL Zitronensaft
350 g Rindsfond
350 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer schwarz
1 ½ TL Speisestärke
32 g Butterstückchen eiskalt
1, 5 EL Estragon frisch gehackt
4 EL Sahne geschlagen
Cognac
400 g Wildreis

Zuubereitung:

- Das Fleisch quer zur Faser in etwa 2 cm dicke Streifen und dann würfeln. Danach die Pilze mit einem feuchten Tuch abreiben, putzen und in Scheiben schneiden. Die Gewürzgurke und die geschälten Schalotten fein Würfeln.
- Das Öle in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen und das Fleisch portionenweise jeweils 1 – 2 min. anbraten. Den entstandenen Bratenjus und Cognac flambieren. Nun entnehmen und in Alufolie mit Butter und der Sauce im Ofen bei 70 Grad warm stellen.
- Die Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen und die Schalotten und Pilze anbraten. Die Gewürzgurke zugeben und kurz mitbraten. Senf und Zitronensaft unterrühren. Den hellen Fond aufgiessen und die Sauce auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschliessend durch ein Sieb giessen und in einem Topf auffangen. Dabei die im Sieb verbliebenen Zutaten zu Seite stellen.
- Die Sauce mit der Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einmal aufkochen lassen und mit der kalten Wasser angerührten Speisestärke binden. Die eiskalten Butterstücke zugeben und mit dem Stabmixer aufmixen.
- Das Fleisch und Gemüse nun noch in der Sosse erwärmen. Zum Schluss den Estragon untermischen und die geschlagene Sahne vorsichtig darunter ziehen.
- Dazu den Wildreis nach Rezept aufkochen.

Ananas-Torte mit Vanilleglace

Zutaten für 4 Personen:

1 Mürbeteig rund 320 g
100 g getrocknete Ananas
2 Eier
2 dl gezuckerte Kondensmilch
Puderzucker
1 Kugel Vanilleglace

Zubereitung:

- Mürbeteig samt Backpapier in ein Kuchenblech legen. Überstehender Teig wegschneiden.
- Teigboden mit einer Gabel einstechen und kühl stellen.
- Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- Ananasscheiben fein schneiden, mit Wasser 5 min. aufkochen und ziehen lassen. Wasser abgiessen.
- Ananas gut abtropfen lassen und auf den Teig verteilen.
- Eier mit Kondensmilch verquirlen und über die Ananas giessen.
- Tarte in der Ofenmitte 20 min. backen. In Stücke schneiden und lauwarm servieren.