

# **Ratatouille**

**26. April 2016**

**Kochverantwortlicher**

**Rudolf Gerber**

# Menu

**Pürierte Kartoffel-Lauchsuppe**

\*\*\*\*

**Spargelkissen mit Dillschaum**

\*\*\*\*

**Spaghetti mit Gemüsesauce und  
Poulet-Piccata**

\*\*\*\*

**Süßmost-Crème**

# Pürierte Kartoffel-Lauchsuppe

für 8 Personen

## Zutaten:

- 120 Gramm Butter
- 1700 Milliliter Gemüsebouillon
- 450 Gramm Kartoffeln
- 6 Stangen Lauch
- 2 Prise Meersalz
- 2 Schuss Pfeffer aus der Mühle
- 4 Stangen Schnittlauch
- 2 Zwiebeln

## Zubereitung:

1. Kartoffeln werden gewaschen, geschält und klein geschnitten. In einem grossen Topf wird die Butter hineingegeben und auf kleiner Stufe zum Schmelzen gebracht. In der Zwischenzeit wird die Zwiebel geschält und klein geschnitten. Der Lauch wird gewaschen und in Scheiben geschnitten. Etwas geschnittener Lauch zum Dekorieren Beiseitelegen. Den restlichen Lauch anschliessend zusammen mit den Zwiebelstücken und Kartoffeln in den Topf mit der Butter geben. Unter Rühren das Gemüse ca. 3 Minuten auf mittlerer Stufe andünsten, danach mit der Bouillon aufgiessen und zugedeckt ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen.
2. Danach wird die Suppe mit einem Mixer püriert und nochmals unter Rühren kurz aufgekocht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiss in Suppenschalen anrichten.
3. Vor dem Servieren wird die Suppe mit dem geschnittenen Lauch verziert.

Verfeinern sie das Süsschen mit Knoblauch und frischen Chilischoten nach Bedarf.

# Spargelkissen mit Dillschaum

für 4 Personen

## Zutaten:

- 250 gr Blätterteig, Mehl zum Auswallen
- 250 gr grüne Spargeln
- 8 Radieschen
- ½ Zitrone
- 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer
- 0,5 dl fettfreie Gemüsebouillon, kalt
- 1/5 EL Aceto balsamico bianco
- 1 Eigelb
- 4 Zweige Dill

## Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Blätterteig auf wenig Mehl zu einem Quadrat à ca. 25 cm auswallen. In 4 Quadrate teilen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Spargeln im hinteren Drittel schälen, Enden frisch anschneiden. Spargeln schräg in Stücke à ca. 2 cm schneiden. Radieschen vierteln. Beides in eine Schüssel geben. Zitronenschale fein abreiben, mit dem Öl darunter mischen. Salzen und pfeffern. Gemüse auf die Teigquadrate verteilen, rundum je ca 1 cm Rand freilassen. Spargelkissen in der Ofenmitte ca 20 Min backen.
2. Bouillon, Balsamico und Eigelb in einer Chromstahlschüssel gut verrühren. Über einem heißen Wasserbad mit einem Mixer mindestens 10 Minuten zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dill fein hacken, untermischen. Spargelkissen auf Teller verteilen, Dillschaum drauf anrichten, sofort servieren.

# Spaghetti mit Gemüsesauce und Poulet-Piccata

Für 4 Personen, Vor- und Zubereitungszeit: ca. 55 Min)

## Zutaten:

350 gr Spaghetti

## Zubereitung:

Spaghetti im siedendem Wasser al dente kochen, abtropfen servieren.

## Zutaten Gemüsesauce:

1 Esslöffel Olivenöl

1 Zwiebel fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

3 Tomaten in Würfel geschnitten

1 kleine Aubergine in Würfel geschnitten

1 Zucchini in Würfel geschnitten

2 Esslöffel Tomatenpüree

Abgeriebene Schale von 1 Zitrone Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Olivenöl in einer grossen Pfanne warm werden lassen, Zwiebeln und gepresste Knoblauchzehe andämpfen, Tomaten, Aubergine und Zucchini begeben und ca. 4 Min. mitdämpfen. Dann Tomatenpüree begeben und kurz mitdämpfen. Abgeriebene Zitronenschale begeben und unter gelegentlichem Rühren zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10. Min. dämpfen. Würzen und warm stellen.

## **Zutaten Piccata:**

**4 Poulet Brüstchen**  
**3 Esslöffel Mehl**  
**2 Eier**  
**50g Geriebenen Parmesan**  
**Bratbutter**  
**Salz und Pfeffer**

## **Eimasse:**

2 Eier und 50g geriebener Parmesan verrühren und wenig würzen!!

## **Zubereitung:**

Poulet Brüstchen quer halbieren, mit Salz und wenig Pfeffer würzen. 3 Esslöffel Mehl in einen grossen flachen Teller geben. Die halbierten Poulet Brüstchen zuerst im Mehl, dann in der Eimasse wenden. Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen Piccata portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. braten, warm stellen.

## **Anrichten:**

Spaghetti auf Mitte des Tellers anrichten, mit der Gemüsesauce garnieren, Poulet-Piccata darauf anrichten mit Peterlibouquet Garnieren, servieren.

# Süssmost–Crème

für 4 Personen

## Zutaten:

**4 dl Süssmost oder Apfelsaft**

**1 EL Zitronensaft**

**2 EL Maizena**

**2 frische Eier**

**4 EL Zucker**

**1 dl Vollrahm**

## Zubereitung:

Süssmost oder Apfelsaft, Zitronensaft, Maizena, Eier und Zucker in einer Pfanne gut verrühren, unter stetigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca 2 Minuten weiterrühren. Masse durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Masse legen, abkühlen, zudeckt ca. 2 Stunden kühl stellen. Masse glatt rühren. Vollrahm steif schlagen und darunterziehen.