

# Ratatouille



20.09.2016

**Kochverantwortlicher**

**Walter Marti**

# **Menu**

**Fruchtiger Herbstsalat**

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

**Steinpilz-Kastaniensuppe-Suppe**

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

**Tessiner Kalbsröllchen**

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

**Lauch Polenta mit dreierlei Käse**

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

**Gefrorene Eierlikör-Mousse**

# Steinpilz-Kastanien-Suppe

Zutaten: Für 4 Personen

- 50 g [Steinpilze](#) getrocknet
  - 50 g [Sellerie](#)
  - 1 Stück [Zwiebel](#) gross
  - 1 Esslöffel [Butter](#)
  - 300 g [Kastanien](#) tiefgekühlt
  - 8 dl [Gemüsebouillon](#)
  - 2 dl [Rahm](#)
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle
- zum Fertigstellen
- 200 g [Steinpilze frisch](#)  
2 Esslöffel [Olivenöl](#)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

Getrocknete Steinpilze mit warmem Wasser knapp bedeckt etwa 20 Minuten einweichen.

Inzwischen den Sellerie schälen und klein würfeln. Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einer mittleren Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebel darin andünsten. Sellerie und Kastanien beifügen und kurz mitdünsten. Die Steinpilze mitsamt Einweichflüssigkeit sowie Bouillon dazugeben, aufkochen und die Suppe zugedeckt so lange kochen lassen, bis die Kastanien sehr weich sind; das dauert etwa 20 Minuten.

Die Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Rahm unterrühren und die Suppe mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die frischen Steinpilze rüsten und in Scheiben schneiden. Eine Bratpfanne leer erhitzen, die Pilze und das Olivenöl hineingeben und die Pilze kurz, aber kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe nochmals aufkochen, die Pilze hineingeben. Sofort servieren.

# Tessiner Kalbsröllchen

Zutaten: Für 4 Personen

- 1 Weggli oder Brötchen, ohne Rinde, zerzupft
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 20 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, ausgedrückt, gehackt
- 2 EL gehackte Petersilie
- Butter zum Dämpfen
- 8 grosse dünne Kalbsplätzchen, je ca. 50 g
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 8 Tranchen Rohschinken
- Bratbutter oder Bratcrème
- 400 g gehackte Pelati
- 1,5 dl Rotwein oder Fleischbouillon
- 4 Zweiglein Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Thymian zum Garnieren
- 
- Kalbsröllchen: Weggli oder Brötchen 10 Minuten in heissem Wasser einlegen, herausnehmen, gut ausdrücken. Schalotten, Pilze und Petersilie in Butter 5-8 Minuten dämpfen. Brot dazumischen.
- Kalbsplätzchen würzen, mit je 1 Tranche Schinken belegen. Füllung darauf verteilen, aufrollen, mit Spiesschen oder Zahnstochern fixieren.
- Röllchen in der heissen Bratbutter rundum 2-3 Minuten anbraten, herausnehmen. Pelati dazugeben, andämpfen. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, Kräuter beifügen, würzen. Zugedeckt 15-20 Minuten köcheln. Röllchen beifügen, knapp unter dem Siedepunkt 10-12 Minuten garen.

# Lauch Polenta mit dreierlei Käse

Zutaten: Für 4 Personen

- 150 g Lauch, gerüstet, in feine Streifen geschnitten
- Butter zum Dämpfen
- 8 dl Milch
- 6 dl Gemüsebouillon
- 250 g grober Mais,
- 1-2 Rosmarinzweige, fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- je 75 g Mozzarella, Tilsiter und Bergkäse, z.B. Lenker, gewürfelt
- 50-75 g Kräuterbutter
- Rosmarin zum Garnieren
- 
- Zubereiten: ca. 40 Minuten
- 
- Lauch in der Butter andämpfen. Milch und Bouillon dazugiessen, aufkochen. Mais und Rosmarin unter Rühren einlaufen lassen, unter häufigem Rühren bei kleiner Hitze 20-25 Minuten zu einem Brei kochen, würzen.
- Für die Garnitur die Kräuterbutter in einem Pfännchen schmelzen.
- Kurz vor dem Servieren die 3 Käsesorten unter die Polenta mischen, sofort in vorgewärmte Teller geben. Mit einem Löffel eine Vertiefung machen, je etwas Kräuterbutter hineingeben, garnieren und sofort servieren.
- 
- Andere Käsesorten verwenden.

# Gefrorene Eierlikör-Mousse

## Zutaten: für 4 Personen

für das Rezept Gefrorene Eierlikör-Mousse

150 ml kalte Milch

100 g kalte Schlagsahne

1 Pck. [Dr. Oetker Mousse à la Vanille](#)

75 ml Eierlikör

2 EL [Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter](#)

## Zubereiten:

Milch und Schlagsahne in einen mit heißem Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Dessertpulver zufügen, mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren und dann *3 Min.* auf höchster Stufe aufschlagen. Eierlikör unterrühren.

Raspelschokolade unterrühren, in Dessertgläser füllen und einfrieren.

# Fruchtiger Herbstsalat

## Zutaten für 4 Personen

- 250 g Blattsalatherzen
- 150 g Nüsslisalat
- Kresse
- 8 Baumnüsse
- 8 rote Trauben
- 4 frische Feigen
- 150 g Mozzarellakugeln

## Salatsauce

- 200 ml Traubensaft
- 4 EL Oswald Balsamico Bianco
- 4 EL Baumnussöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Zitronensaft