



# Ratatouille

18.10.2016

Kochverantwortlicher:  
Erwin Baumeyer

# Menü

**Asiatische Zucchini-Curry-Suppe**

\*\*\*\*

**Fischragout mit Pilzen**

\*\*\*\*

**Lammrückenfilet mit Olivensauce auf  
Reibeküchlein mit Zucchini**

\*\*\*\*

**Doppelte Birnencreme**

# Asiatische Zucchini-Curry-Suppe

für 4 - 6 Personen

## Zutaten:

750 gr. eher kleine Zucchini

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 kl. Stück Ingwer

1 kl. rote Chilischote

4 EL Öl

1 EL rote Currypaste oder Pulver

1 l Gemüse- oder Hühnerbouillon

¼ l Kokosmilch

¼ Bund Basilikum

Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

- Den Stielansatz der Zucchini entfernen und die Früchte ungeschält in ca. 1 cm lange Stücke schneiden.
- Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischoten der Länge nach halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.
- In einem Topf Öl, Zucchiniwürfel leicht anbraten bis sie Farbe angenommen haben. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chilischoten beifügen und kurz mitrösten. Currypaste oder Currypulver dazugeben und 1 Minute mitbraten bis sich der Duft entfaltet. Danach die Bouillon dazu gießen und aufkochen. Die Suppe zugedeckt kochen lassen bis die Zucchini weich sind.
- Etwa die Hälfte der Zucchiniwürfel herausnehmen und beiseitestellen. Die restliche Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Dann die Kokosmilch unterrühren. Die Basilikumblätter in Streifen schneiden und die beiseite gestellten Zucchiniwürfel beifügen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und nur noch heiß werden lassen.

# Fischragout mit Pilzen

für 4 Personen

Vor- und Zubereitung ca. 30 Minuten

## **Zutaten und Zubereitung:**

1 EL Butter

1 Zwiebel fein gehackt (andämpfen)

200 gr. Pilze in Stücke schneiden und dazugeben

100 gr. Wirz in feinen Streifen ca. 5 Minuten mitdämpfen

1/8 dl Saucenhalbrahm

1 dl Weisswein dazu giessen und 3 Minuten mitköcheln

1 EL Thymian fein gehackt dazu geben

½ Zitrone, abgeriebene Schale

## **Separate Pfanne:**

400 gr. Fisch festkochend in Würfel schneiden. Zirka 3 Minuten anbraten

Vor dem Anrichten den angebratenen Fisch zu den Pilzen geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles ca. 5 Minuten fertigkochen.

# Lammrückenfilet mit Olivensauce auf Reibeküchlein mit Zucchini

Für 4 – 5 Personen

## Zutaten:

100 gr. schwarze Oliven  
1 Schalotte  
2 Knoblauchzehen  
½ rote Peperoni  
2 – 3 Lammrückenfilet je nach Grösse  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
4 EL Olivenöl  
100 ml Noilly Prat  
200 ml Gemüsebouillon  
100 ml Rahm

## Zubereitung:

- Oliven in Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Peperoni entkernen und kleinwürfeln.
- Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Platte mitwärmen.
- Die Lammrückenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne das Olivenöl rauchheiss erhitzen und die Lammfilet auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und in 80 Grad heissem Ofen ca. 1 Stunde nachgaren.
- Den Bratensatz mit dem Noilly Prat auflösen und durch ein feines Sieb giessen. Alles beiseitestellen.

- Die Butter in die Bratpfanne geben und schmelzen lassen. Schalotte und Knoblauch darin glasig rühren. Anschliessend Peperoni beifügen. Kurz mitdünsten. Boullion dazu giessen. Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen bis sie leicht bindet. Erst jetzt die Oliven beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Unmittelbar vor dem Servieren die Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und die Lammrückenfilet in der aufsteigenden Hitze 5 Minuten weitergaren.
- Das Lammrückenfilet schräg schneiden und auf die vorgewärmten Teller anrichten. Mit Sauce übergiessen.

## Reibeküchlein mit Zucchini

### Zutaten:

400 gr. Kartoffeln (Charlotte oder Sirtema)

200 gr. Zucchini

(Kartoffeln und Zucchini mittelfein reiben und leicht auspressen)

3 EL Rahm

1 Knoblauchzehe (gepresst)

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

½ TL Curry

(alles unter das Gemüse mischen)

### Zubereitung:

- Öl oder Bratbutter in beschichteter Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffelmasse portionenweise zugeben, zu Küchlein formen und etwas flachdrücken. Bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten je ca. 10 Minuten braten.

# Doppelte Birnen-Creme

für 4 Personen

## Zutaten:

800 gr. Birnen

Saft von 1,5 Zitronen

1 TL Vanillepaste oder Vanilleschote

2 EL Zucker

150 ml Rahm

60 gr. Edelbitterschokolade

## Zubereitung:

- Birnen schälen und der Länge nach vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in kleine Würfel schneiden. In einen Topf geben.
- Den Zitronensaft auspressen und zu den Birnen geben. Die Vanillepaste oder die längs aufgeschnittenen Vanilleschoten mit den herausgekratzten Samen sowie den Zucker beifügen. Alles zugedeckt weichkochen. (gelegentlich umrühren).
- Die Birnen noch heiss in einem hohen Gefäss mit dem Stabmixer pürieren. Das Pürée mit Klarsichtfolie zudecken und zurückstellen.
- Den Rahm steif schlagen.
- 20 gr. Schokolade fein reiben zur Deko. Die restliche Schokolade mit einem Messer fein hacken.
- Zum Servieren 2/3 des ausgekühlten Birnenpürees in Schalen oder Dessertgläser verteilen. Das restliche Pürée mit dem geschlagenen Rahm mischen und die gehackte Schokolade unterziehen. Auf das Birnenpürée verteilen und mit Schokoladespänen dekorieren.