



RATATOUILLE

VOM 15. NOV. 2016

TAGESCHEF FRITZ GURTNER

Menu

Zucchini-suppe

Kartoffelgratin

Rosmarin-Balsamico Schweinefilet

Speckbohnen

Birnen-Apfel-Grütze mit Vanille Quark

Zucchini-suppe

4 Portionen

1 lt	Gemüsebouillon
2 St	Knoblauchzehen
2 EL	Öl
1 Prise	Salz
½ Becher	Schlagrahm
2 St	Zucchini gross
1 St	Zwiebel

Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Geschälte Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In einem Topf mit erhitztem Öl kurz anbraten. Zucchini begeben und kurz mitbraten. Mit Gemüsebouillon auffüllen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Suppe mit Mixstab pürieren, Schlagrahm einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosmarin-Balsamico-Schweinefilet

6 Portionen

1 kg	Schweinefilet
	Salz und Pfeffer
8 EL	Weisswein trocken
4 EL	Balsamico dunkler
4 EL	Olivenöl
1 Zweig	Rosmarin

Das Fleisch salzen und pfeffern. 4 EL Wein und 4 EL Balsamicoessig mischen. Filet in Öl anbraten und 10 Minuten sanft weitergaren. Rosmarinnadeln dabei überstreuen und nach und nach das Wein/Essig-Gemisch angießen. Immer nur wenig und immer wieder erst einkochen lassen. Nach den 10 Minuten das Filet fest in Alufolie wickeln und ruhen lassen.

Die Rückstände in der Pfanne mit dem restlichen Wein loskochen. Das Filet in dünne Scheiben schneiden und den in der Alufolie verbliebenen Fleischsaft zur Sauce rühren. Filetscheiben mit der Sauce beträufeln.

Speckbohnen

4 Personen

1 EL	Butter
500 gr	grüne Bohnen
1 Prise	Salz
150 gr	Speck

Bohnen waschen und Enden abschneiden. Wasser in einem grossen Topf zum Kochen bringen und salzen. Bohnen in das kochende Wasser geben und ca. 20 Minuten gar kochen.

Die Butter in einer Pfanne heiss werden lassen und den Speck darin anbraten.

Die fertigen Bohnen abgiessen und mit dem Speck in den Topf geben. Gut umrühren und ev nachsalzen.

Nun bündelweise die Bohnen zusammen geben und mit dem Speck damit umwickeln.

Kartoffelgratin

4 Personen

800 g Kartoffeln

3 dl Milch

3 dl Rahm

1-2 Knoblauchzehen, gepresst

Salz, Pfeffer, Muskatnus

50-100g Gruyère, gerieben

Kartoffeln, waschen, schälen und in gleichmässige Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben in Form schichten und nach jeder Schicht würzen und Käse begeben.

Milch und Rahm über Kartoffeln giessen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ca. 40 – 50 Minuten backen. Ofentemperatur auf 220 Grad erhöhen und ca. 10 Minuten weiterbacken. Heiss servieren.

Birnen-Apfel-Grütze mit Vanille-Quark

4 Personen

300 g	Äpfel
300 g	Birnen
250 ml	Apfelsaft
75 g	Zucker
1 P	Puddingpulver Vanille-Geschmack
1	Vanilleschote
250	Speisequark
1 P	Sahnefestiger
200 g	Schlagsahne

Äpfel und Birnen schälen, vierteln und entkernen, Obst klein würfeln, Apfelsaft mit Obst und 25 g Zucker in einem Topf aufkochen. 5-7 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Puddingpulver mit 6 EL Wasser glattrühren. Topf vom Herd nehmen, angerührtes Puddingpulver einrühren. 1 Min. unter Rühren köcheln lassen. Auskühlen lassen.

Vanilleschote längs aufschneiden und Mark heraus-schaben. Vanilleschote in Streifen schneiden und bei-seitestellen. Quark mit Vanillemark und 25 g Zucker glatt

rühren. Sahnefestiger und 25 g Zucker mischen. Sahne steif schlagen, Sahnefestiger dabei einrieseln lassen.

Sahne unter den Quark heben.

Crème und Kompott abwechseln in Gläser a 200 ml Schichten. Mit Vanilleschotenstreifen verzieren und servieren.