

# Ratatouille



## Weihnachtsmenü 2016

*Chefs de cuisine  
Dédé und Sepp*



*Amuse Bouche:  
Pflaumen im Speckmantel  
Forellen – Gipfeli  
Subito – Tätschli*



*Safransuppe mit Knoblibrot*

*Seeteufel (oder ein anderer Fisch) in Lebkuchenkruste und  
Orangerisotto*

*Hirschfilet an Heidelbeersauce und Kartoffeln-Wirz-Stampf*

*Marronimousse parfümiert mit Baileys*



# Safransuppe mit Knoblibrot

## Zutaten für 4 Personen

300 g Sellerie  
80 g mehlig Kartoffel  
1 kl. Zwiebel  
1 EL Butter  
1 B. Safran  
2 dl Gemüsebouillon  
2.5 dl Vollrahm  
Salz, Pfeffer  
140 g Brot (Giabatta rustica)  
½ Knoblauchzehe  
20 g Butter



## Zubereitung

1. Sellerie und Kartoffel in Würfel schneiden, Zwiebeln hacken und alles in Butter dünsten.
2. Safran begeben, kurz mit dünsten und Bouillon ablöschen.
3. 20 min. zugedeckt weich kochen.
4. Alles pürieren, Rahm dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Brot in dünne Scheiben schneiden und toasten.
6. Knoblauch zur Butter pressen, leicht salzen, mischen und auf die noch leicht warmen Brotscheiben streichen.



# Seeteufel (oder ein anderer Fisch) in Lebkuchenkruste und Orangerisotto

## Zutaten für 4 Personen

800 g Seeteufel Filets (oder ein anderer Fisch)  
Salz, Pfeffer  
2 EL Butter  
½ B. gemischte Kräuter z. B. Dill und Petersilie

## Kruste

½ Zwiebel  
1 Lebkuchen ca. 85 g  
Salz, Pfeffer  
3 EL Eiweiss

## Risotto

1 Zwiebel  
1 EL Butter  
300 g Risottoreis  
2 Orangen  
6 dl Orangensaft  
2 dl Gemüsebouillon  
Salz, Pfeffer  
100 g Frischkäse (Philadelphia)



## Zubereitung

1. Für den Risotto Zwiebel hacken, Butter in einer weiten Pfanne erhitzen.
2. Zwiebel darin dünsten, Reis begeben und glasig dünsten.
3. Die Hälfte der Orangenschalen fein dazu reiben.
4. Orangensaft dazu giessen und unter gelegentlichem Rühren ca. 20 min. köcheln lassen.
5. Restlichen Orangensaft und Bouillon nach und nach begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Mit Orangerisotto und Frischkäse verfeinern.
7. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
8. Für die Kruste Zwiebel fein hacken, Lebkuchen fein raspeln.
9. In einer Pfanne Lebkuchen kurz rösten, Zwiebel begeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

10. Pfanne vom Herd ziehen, etwas abkühlen lassen, Eiweiss unter die Masse mischen.
11. Fischfilets rundum kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und im Butter rundum anbraten.
12. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
13. Lebkuchenmasse auf die Fischfilets verteilen und leicht andrücken.
14. In der Ofenmitte ca. 10 min. garen bis die Kruste leicht Farbe annimmt und der Fisch gart ist.
15. Kräuter hacken und mit dem Fisch und dem Orangerisotto servieren.



# Hirschfilet an Heidelbeersauce und Kartoffeln-Wirz-Stampf

## Zutaten für 4 Personen

500 g Hirschfilet  
2 EL Butter  
2 Zweige Thymian  
Salz, Pfeffer

## Sauce

120 g tiefgekühlte Heidelbeeren  
1 Schalotte  
1 EL Butter  
1 dl Rotwein  
2 dl Kalbsfond  
3 TL Maisstärke



## Stampf

200 g Wirz  
1 kg Kartoffeln, Salz  
50 g Butter  
Pfeffer, Muskatnuss  
10 g getrocknete Steinpilze (Pilze mit viel Wasser einweichen)

## Zubereitung Fleisch

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Thymian von dem Stängel zupfen. Die Butter erhitzen und die Hirschfilets rundum anbraten, 5 min. ruhen lassen, in einem Bräter in der Ofenmitte bis zur Kern-Temperatur von 58 – 60 Grad fertig garen.

## Zubereitung Sauce

Einige Heidelbeeren für die Garnitur beiseite stellen. Gehackte Schalotte im Butter braten, restliche Heidelbeeren begeben, kurz mitdünsten. Mit Rotwein und Kalbsfond ablöschen. Etwas einkochen. Maisstärke mit wenig Wasser mischen. Dazugeben und Sauce gut durchrühren. Anschliessend Sauce durch ein Sieb streichen.

## **Zubereitung Stampf**

Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 min. weich kochen, nach 10 min. Wirz und Pilze begeben, fertig kochen. Flüssigkeit abgiessen. Butter dazugeben und alles grob zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

# Marronimousse parfümiert mit Baileys

## Zutaten für 12 Portionen

4 Eigelb  
2 Eiweiss  
30 g Griesszucker  
200 g Marronipüree (1)  
2 cl Baileys  
2 dl Vollrahm (1)  
120 g Meringuen



## Garnitur

90 g Marronipüree (2)  
1 dl Vollrahm (2)  
Kakaopulver

## Zubereitung

Meringuen zerdrücken und auf den Boden eines Kelchglases verteilen.  
Eigelb und Eiweiss trennen; Eigelb mit dem Zucker luftig schlagen.  
Marronipüree (1) und Baileys dazu mischen.  
Eiweiss und Vollrahm (1) separat steif schlagen und unter die Marronimasse heben.  
Die Masse in die Gläser einfüllen und etwa 2 Stunden kühl stellen.  
Gekühlte Masse mit Kakaopulver leicht bestäuben, Marronipüree (2) darauf pressen und mit dem geschlagenem Vollrahm (2) garnieren.

