



# Ratatouille



25.04.2017

Kochverantwortlicher:  
Rudolf Gerber

# Menü

**Spargelsalat mit Erdbeeren**

\*\*\*\*

**Tomatensuppe mit  
Mascarpone**

\*\*\*\*

**Lammragout mit  
Gnocchi**

\*\*\*\*

**Himbeer-Griess-Soufflé**

\*\*\*\*

# Spargelsalat mit Erdbeeren

Für 4 Personen

## Zutaten:

500 g grüne Spargeln

500 g Erdbeeren

6 EL weisser Balsamico (od. Weissweinessig)

6 EL Olivenöl

Pfeffer

Salz

## Zubereitung:

- Die Spargeln waschen, die Enden abschneiden und die Stangen im unteren Drittel schälen. Bei 100 Grad oder in einer Pfanne mit wenig Wasser je nach gewünschter Bissfestigkeit 5 - 8 Min. dämpfen. Die gedämpften Spargeln in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.
- Salz, Pfeffer, Essig und Öl in einer passenden Schüssel zu einer Marinade verrühren, die gedämpften Spargeln und die Erdbeeren dazu geben und 30 Min. ziehen lassen.

# Tomatensuppe mit Mascarpone

für 4 Personen

## Zutaten:

1 ½ EL Olivenöl  
1 grosse Schalotte  
1 grosse Knoblauchzehe  
750 g Fleischtomaten  
3 EL Tomatenpüree  
1 ½ EL Oreganoblättchen, gehackt  
7 ½ dl Gemüsebouillon  
¾ dl Gin  
100 g Mascarpone  
1 Bund Basilikum  
Je 2 Prisen Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

- Olivenöl in einer Pfanne warm werden lassen
- Schalotte, Knoblauchzehe und Oreganoblättchen fein hacken und andämpfen
- Fleischtomaten in Stücke schneiden, begeben
- Gemüsebouillon und Gin dazu giessen
- Alles aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 20 Min. köcheln lassen
- Pürieren, durch ein Sieb streichen
- Aufkochen und Hitze reduzieren
- Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen
- Basilikum in feine Streifen schneiden
- Mascarpone, Basilikum und wenig Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel mischen
- Beim Anrichten 1 Esslöffel von der gewürzten Mascarpone auf die heisse Suppe geben und sofort servieren

# Lammragout mit Gnocchi

für 4 Personen

## Zutaten Fleisch:

800 g Lammragout  
2 EL Mehl  
Öl zum Braten  
0.75 TL Salz  
0.25 TL Edelsüss-Paprika  
100 g Sellerie in ca. 1,5 cm grossen Würfeln  
3 grosse Rüebli in ca. 1,5 cm grossen Würfeln  
2 grosse Zwiebeln in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden  
2 Knoblauchzehen halbiert  
2 EL Rosinen  
4 dl Weisswein  
1 Zwiebel, besteckt mit 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke

## Zutaten Gnocchi:

800 g Kartoffeln, mehlig kochend  
200 g Mehl  
2 Eier  
1,25 TL Salz  
Wenig Muskatnuss und Pfeffer  
Salzwasser

### **Zubereitung Lammragout:**

- Lammfleisch mit Mehl bestäuben. Öl in einem Bratopf heiss werden lassen. Fleisch portionenweise rundum ca. 5 Min. anbraten, herausnehmen, würzen. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen.
- Evtl. wenig Öl begeben. Sellerie, Rübli, Zwiebeln, Knoblauch und Rosinen begeben. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. andämpfen.
- Wein dazu giessen, aufkochen, Fleisch und besteckte Zwiebeln begeben und bei kleinster Hitze ca. 1 ¼ Std. zugedeckt schmoren lassen.

### **Zubereitung Gnocchi:**

- Kartoffeln heiss schälen, dann durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen.
- Mehl und Eier mit dem Kartoffelschnee mischen, würzen, evtl. noch etwas Mehl begeben. Der Teig sollte noch feucht sein, aber nicht mehr stark an den Händen kleben. Zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen. Diese in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Einzeln mit leichten Daumendruck über die Zinken einer Gabel rollen, so dass auf einer Seite ein Rillenmuster entsteht.
- Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen. Gnocchi portionenweise im Salzwasser 2 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen, abtropfen, warm stellen oder gleich anrichten.

# Himbeer-Griess-Soufflé

für 4 Personen

## Zutaten:

- 120 g tiefgekühlte Himbeeren, angetaut
- 1 EL Zucker
- 2 EL Wasser
- 2 ½ dl Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Vanillestengel längs halbiert, nur ausgekrazte Samen
- 2 EL Zucker
- 50 g Hartweizengriess
- 2 Eigelb (frisch)
- 2 Eiweiss (frisch)
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zucker

## Zubereitung:

- Backblech auf der untersten Rille in den Ofen schieben und auf 180 Grad vorheizen.
- Himbeeren mit Zucker und Wasser pürieren, durch ein Sieb streichen.
- Milch mit Salz, Vanillesamen und Zucker aufkochen. Griess einrühren, Hitze reduzieren, unter Rühren bei kleiner Hitze ca. 2 Minuten zu einem Brei köcheln. Pfanne von der Platte nehmen, zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen. Brei in eine Schüssel geben, Himbeerpüree und Eigelbe daruntermischen, abkühlen.
- Das Eiweiss mit dem Salz halbsteif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen bis der Eisschnee glänzt. Sorgfältig unter die Masse ziehen. In die vorbereiteten gefetteten Förmchen verteilen.
- Backen ca. 20 Min. auf dem Blech im vorgeheizten Ofen. Herausnehmen und sofort servieren.

**Ä Guete**