



RATATOUILLE

VOM 14. NOV. 2017

TAGESCHEF FRITZ GURTNER

Menu

Bouillon mit Croûtons

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Kartoffelstock

Schweinsragout mit Peperoni an Rahmsauce

Birnen-Zitronen-Quark

Bouillon mit Croûtons

Zutaten und Zubereitung für 4 Portionen

1 L Gemüsebouillon
Brot­scheiben
Schnittlauch

Brot­scheiben in Würfeli schneiden, in wenig Butter hellbraun rösten. Fertige Bouillon darüber giessen. Sofort servieren.



Nüsslisalat mit Speck u Ei

Zutaten und Zubereitung

Speck anbraten
Ei in Scheiben schneiden
Croûton
Salatsauce franz.



Kartoffelstock

Zutaten und Zubereitung für 4 Portionen

800 g Kartoffeln

Waschen, schälen, abspülen, in grosse Stücke schneiden.
Kochzeit 20 – 25 Min.

2 dl Milch

30 g Butter

In Pfanne geben, Kartoffeln dazu passieren, auf kleiner Stufe kräftig rühren, bis Kartoffelstock luftig und heiss ist.

Wenig Salz oder Streuwürze, Muskat abschmecken

Warm Servieren !!

Schweinsragout mit Peperoni an Rahmsauce

4 Portionen

800 g Ragout
1 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Mehl
3 EL Bratbutter
5 Nelken
3 Lorbeerblätter
3,5 dl Bouillon
1 Peperoni
1,5 dl Rahm
Salz
Pfeffer



Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden.

Schweinsragout im Mehl wenden. Ragout in der heissen Butter portionenweise von allen Seiten anbraten.

Zwiebeln, Knoblauch, Nelken und Lorbeerblätter zugeben und glasig dünsten. Bouillon dazu giessen und geschlossen bei milder Hitze ca. 70 Minuten garen.

Peperoni in feine Streifen schneiden. Peperoni und Rahm zum Fleisch geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze nochmals 10 Min. leicht kochen lassen.

Knoblauch entfernen und sofort servieren.

Birnen-Zitronen-Quark

Zutaten und Zubereitung für 4 Portionen

300 g Halbfettquark
1 Becher saurer Halbrahm (180 gr)
1 Zitrone abgeriebene Schale und Saft
6 EL Zucker

Zusammen vermischen

1 dl Halbrahm, steif geschlagen und darunterziehen

2-3 Reife Birnen, schälen, Kerngehäuse entfernen, in kleine Würfel schneiden, in Coupegläser verteilen

2 EL Zitronensaft

1 EL Wiliamine Birnen damit beträufeln und die Creme darüber anrichten.

