

# Ratatouille



**13.03.2018**

Maître du jour:  
Dubach Walter

# Menue

Mostbröckli –Tartar auf Gemüse



Rueblisuppe mit Knusperspeck



Lammnierstück im Kräutermantel



Käseplatte

# Mostbröckli – Tartar auf Gemüse

## Zutaten

- ❖ 3 EL Weissweinessig
- ❖ 2 EL Rapsöl
- ❖ ½ dl Gemüsebouillon heiss
- ❖ 1 rote Zwiebel fein gehackt
- ❖ 1 Päckli Gemüsewürfeli (z.B. Brunoise 70 g)
- ❖ 2 EL glattblättriger Petersilie fein geschnitten
- ❖ Salz, Pfeffer nach Bedarf
- ❖ 300 g Zucchini fein gehobelt
- ❖ 200 g Kohlrabi fein gehobelt
- ❖ 200 g Tomaten entkernt, in Würfel
- ❖ 120 g Mostbröckli in Tranchen fein geschnitten
- ❖ Salz, Pfeffer nach Bedarf
- ❖ 2 Semmeli 20 g

## Zubereitung

- ❖ Essig und alle Zutaten bis und mit Petersilie verrühren, würzen
- ❖ Zucchini und Kohlrabi auf Teller verteilen, Sauce darüberträufeln.
- ❖ Tomaten und Mostbröckli mischen, würzen, auf dem Gemüse verteilen..
- ❖ 2 Brötchen dazu servieren



# Rüebliuppe mit Knusperspeck

## Zutaten

- ❖ 1 EL Rapsöl
- ❖ 1 Zwiebel grob gehackt
- ❖ 500 g Rüebli in Stücken
- ❖ 2 dl Apfelwein
- ❖ 5 dl Gemüsebouillon
- ❖ Salz, Pfeffer nach Bedarf
- ❖ 100 g Bratspeck in Tranchen
- ❖ 150 g Ruchbrot in 2 cm dicken Scheiben, in Stangen
- ❖ 125 g Bio – Frischkäse nature

## Zubereitung

- ❖ Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Rüebli 2 Min. mitdämpfen. Apfelwein dazugiessen, 2. Min. einkochen, Bouillon dazugiessen, aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln, pürieren, würzen.
- ❖ Speck in einer beschichteten Bratpfanne langsam sehr knusperig braten, zum Abtropfen auf Haushaltspapier legen, Pfanne ausreiben.
- ❖ Brotstangen in derselben Pfanne ca. 5 Min. rösten, Suppe in Schalen verteilen, mit Frischkäse und Speck garnieren, geröstetes Brot dazu servieren.



# Lammnierstück in Kräutermantel

## Zutaten

- ❖ 400 g festkochende Kartoffeln halbiert
- ❖ ½ EL Olivenöl
- ❖ ¼ TL Salz
- ❖ ½ EL Olivenöl
- ❖ 200 g Romanesco in Röschen
- ❖ 200 g Stangensellerie mit dem Grün, in Scheibchen, wenig Kraut fein geschnitten, beiseite gestellt
- ❖ 1 dl Gemüsebouillon
- ❖ 250 g Cherrytomaten halbiert
- ❖ Salz, Pfeffer nach Bedarf
- ❖ 1 EL Olivenöl
- ❖ 1 Lammnierstück ca. 240 g
- ❖ ½ TL Salz
- ❖ wenig Pfeffer
- ❖ 2 EL geriebener Sbrinz
- ❖ 1 EL Sonnenblumenkerne
- ❖ 2 EL glattblättrige Petersilie fein geschnitten
- ❖ 1 EL Pfefferminze fein geschnitten

## Zubereitung

- ❖ Kartoffeln auf ein mit Backpapier gelegtes Blech legen, mit Öl bestreichen.
- ❖ Backen ca. 20 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofen, Kartoffeln salen.
- ❖ Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Romanesco und Stangensellerie ca. 2 Min. andämpfen, Bouillon dazugiessen, zudeckt ca. 10 Min. knapp weich köcheln. Tomaten beigegeben, heiss werden lassen. Stangenselleriegrün darunter mischen, würzen.
- ❖ Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch beidseitig ca. 1 Min. anbraten, Hitze reduzieren, beidseitig je ca. 2 Min. fertig braten, herausnehmen, würzen, zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen.
- ❖ Sbrinz und alle restlichen Zutaten mischen. Käsemischung auf dem Fleisch verteilen, tranchieren, mit den Kartoffeln und dem Gemüse anrichten.



# Käseplatte

## Zutaten als Beispiel

- ❖ Le Gruyère
- ❖ Sbrinz
- ❖ Tête de Moine
- ❖ Fromage double Crème

