



Ratatouille



24.04.2018

Kochverantwortlicher:
Erwin Baumeyer

Menü

Weinsüppchen mit Bündner Rohschinken

Lachs-Tartar mit grünen Spargeln

Coq au Vin mit Lauchrisotto

Grapefruit-Quark-Crème

Weinsüppchen mit Bündner Rohschinken

für 4 Personen

Zutaten:

1	Knoblauchzehe, halbiert
2 EL	Butter
2 EL	Weissmehl
1,5 dl	Vollrahm
6 dl	Fleischbouillon
2 dl	Weisswein
2	frische Eigelbe
80 gr.	Bündner Rohschinken in feinen Streifen
2 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
	Salz und Pfeffer nach Bedarf



Zubereitung Suppe:

- Eine Pfanne mit dem Knoblauch ausreiben.
- Butter in derselben Pfanne erwärmen, Mehl begeben, unter Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze dünsten, das Mehl darf dabei keine Farbe annehmen.
- Pfanne von der Platte nehmen, Bouillon und Wein auf einmal dazu giessen, unter Rühren aufkochen.
- Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln.
- Rahm und Eigelb in einer Schüssel verrühren.
- 3 EL heisse Suppe unter Rühren begeben, unter ständigem Rühren langsam zurück in die Pfanne giessen.
- Suppe nur noch heiss werden lassen, würzen.

Zubereitung Garnitur:

- Suppe anrichten, Rohschinken und Schnittlauch darüber streuen. Dazu passt geröstetes Brot.

Lachs-Tartar mit grünen Spargeln

für 4 Personen

Zutaten:

300 gr Rauchlachs, in Tranchen, fein gewürfelt
2 Schalotten, fein gehackt
2 EL Limettensaft
2 EL trockener weisser
Vermouth
1 EL Kapern, grob gehackt
1/2 Bund Dill, fein geschnitten
 Pfeffer nach Bedarf

Menge: 1 Bund grüne Spargeln



Zubereitung Lachs Tartar:

- Alle Zutaten sorgfältig mischen.
- Bis zum Servieren kühl stellen

Zubereitung grüne Spargeln:

- Wie gehabt und gewohnt

Coq au Vin

für 4 Personen

Zutaten:

1,2 kg	Pouletschenkel
2 EL	Mehl
1/4 TL	Paprika
1 TL	Salz
2 EL	Bratbutter
1/2 dl	Cognac
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
150 gr	Champignons
150 gr	Speckwürfel
4 Zweige	Rosmarin
5 dl	Rotwein
2 dl	Hühnerbouillon
2	Lorbeerblätter
2 EL	Maizena
	Brauner Saucenbinder, Salz + Pfeffer nach Bedarf



Zubereitung:

- Pouletschenkel halbieren, Haut abziehen.
- Paprika und Salz mischen. Pouletschenkel damit würzen.
- Bratbutter im Topf heiss werden lassen. Pouletschenkel rundum je 5 Min anbraten.
- Alle Pouletteile in den Topf zurückgeben, Cognac begeben. Pouletschenkel herausnehmen.
- Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden, Knoblauch schälen, pressen, Champignons vierteln. Speckwürfel in derselben Pfann langsam knusprig braten.
- Zwiebeln, Knoblauch, Champignons und Rosmarin kurz mitbraten. Wein dazu giessen, auf die Hälfte einkochen. Bouillon und Lorbeerblätter begeben, aufkochen, Hitze reduzieren.
- Pouletteile wieder begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 50 Min. schmoren. Maizena unter Rühren begeben, ca. 2 Min. köcheln, würzen.

Lauchrisotto

für 4 Personen

Zutaten:

250 gr Risottoreis
100 gr Lauch
1 grosse Zwiebel
2 dl Prosecco oder Weisswein
8 dl Gemüsebouillon
Reibkäse (Parmesan) nach belieben

Zubereitung:

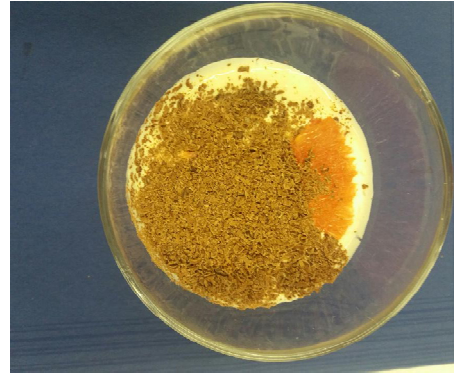
- Lauch samt Grün hacken und in Butter andünsten.
- Reis mitdünsten bis er glasig ist. Mit Prosecco oder Wein ablöschen.
- Flüssigkeit einkochen lassen.
- Etwas Bouillon zum Reis giessen und ebenfalls einkochen lassen.
- Unter Rühren nach und nach gesamte Bouillon dazu giessen. Garen, bis der Reis sämig ist, aber noch etwas Biss hat.
- Käse begeben. Salzen und Pfeffern

Grapefruit-Quark-Crème

für 4 Personen

Zutaten:

2	rote Grapefruits
1,5 dl	Orangensaft, frisch gepresst
1 TL	Assugrin flüssig
1 FL	Vanille-Aroma (Oetker)
250 gr	Magerquark
180 gr	Magermilchjoghurt Nature



Zubereitung:

- Die Grapefruits wie ein Apfel schälen, d. h. mitsamt der weissen Haut.
- Die Schnitze mit einem scharfen Messer aus den Hautsegmenten schneiden, dabei den Saft auffangen.
- Die Grapefruitsfilets einmal halbieren.
- Den Orangensaft mit dem flüssigen Süssmittel, dem Vanille-Aroma und dem aufgefangenen Grapefruitsaft bei starker Hitze sirupartig einkochen.
- In eine Schüssel giessen und 5 Min. abkühlen lassen.
- Mit dem Quark und dem Joghurt mischen. Zuletzt sorgfältig die Grapefruits unterziehen.
- Die Crème vor dem Servieren kühl stellen.