



Ratatouille



16.10.2018

Kochverantwortlicher:
Rudolf Gerber

Menü

Vacherin-Suppe

Zucchini Plätzli mit Sauerrahm

Kaninchen mit Speck und Pilzen

Risotto verde

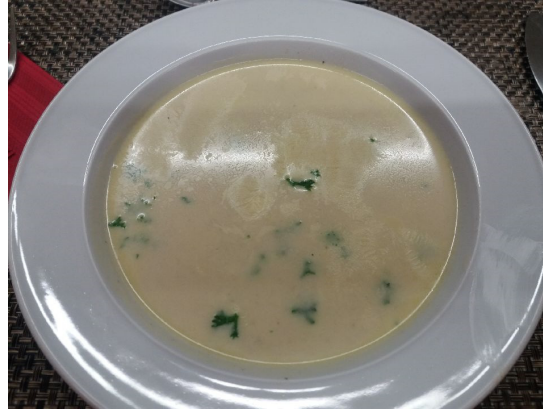
Apfel-Cheesecake im Glas

Vacherin-Suppe

für 4 Personen

Zutaten:

500 mg	Bouillon (Gemüse)
3 EL	Butter
2 EL	Mehl
1 Prise	Muskat
1 Prise	Pfeffer
220 ml	Rahm
1 Prise	Salz
150 g	Vacherin
120 ml	Weisswein
wenig	Peterli



Zubereitung Suppe:

- Die Bouillon aufkochen. Das Mehl in einem Topf mit etwas Butter geben und für einige Minuten andünsten. Danach mit der Bouillon ablöschen und unter Rühren für ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
- Den Rahm mit dem Käse einrühren und langsam schmelzen lassen. Für weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen. Anschliessend den Weisswein einrühren und gut mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit Peterli garnieren. Umgehend heiss servieren und geniessen.

Zucchini-Plätzli mit Sauerrahm

für 4 Personen

Zutaten:

350 g	Zucchini
125 g	Halloumi Grillkäse
2	Frühlingszwiebeln
¼ Bund	Petersilie
¼ Bund	Minze
2	Eier
50 g	Mehl
1 Msp	Backpulver
Prise	Salz
Prise	Pfeffer
1	Zitrone (zum Abreiben der Schale)
2 EL	Öl zum Braten
250 g	Sauerrahm
1 Bund	Schnittlauch



Zubereitung:

- Für die Plätzli die Zucchini waschen, putzen und grob raspeln. Die geraspelten Zucchini auf ein Passiertuch geben und kräftig ausdrücken, so dass die Masse möglichst trocken wird. Den Halloumi grob raspeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
- Die Eier verquirlen. Das Mehl mit dem Backpulver, etwas Salz und Pfeffer und der Zitronenschale mischen. Zum Ei geben und unterrühren. Die Zucchini- und die Käseraspel zugeben und unterheben.
- Das Öl nach und nach in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Pro Plätzli 1 gehäufter EL der Masse in die Pfanne geben, mit dem Löffel flach streichen und pro Seite 3-4 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Plätzli vor dem Anrichten mit wenig Sauerrahm und Schnittlauch garnieren.

Kaninchen mit Speck und Pilzen

Risotto verde

für 4 Personen

Zutaten Kaninchen:

1,2 kg	Kaninchen, geschnitten
150 g	Bratspecktranchen
2	Knoblauchzehen
1	Zwiebel
250 g	Pilze, z. B. Steinpilze
6 EL	Rapsöl
2 dl	Weisswein
4 EL	Aceto balsamico bianco
4 dl	Geflügelfond
2	Lorbeerblätter
2 EL	Maisstärke



Zutaten Risotto:

1,4 dl	Gemüsebouillon
wenig	Bratbutter oder Bratcrème zum Dünsten
350 g	Risottoreis (z. B. Vialone oder Arborio)
2-3	Knoblauchzehen gross
Prise	Pfeffer schwarz
60 g	Sbrinz
1,5 dl	Rahm, steif geschlagen
1 Bund	Petersilie
	Zitronenschale

Zutaten Spinat:

400 g	Blattspinat
1 Prise	Salz
	Butter zum Dünsten

Zubereitung Kaninchen

- Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kaninchenstücke mit Salz und Pfeffer würzen. Speck in Streifen à ca 1 cm schneiden. Knoblauch und Zwiebel hacken. Pilze in Scheiben schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen. Kaninchen ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze rundum anbraten. Zwiebeln, Knoblauch, Pilze und Speck dazugeben und kurz mitbraten. Wein, Balsamico und Fond dazu giessen und aufkochen. Lorbeerblätter dazugeben und alles in der Ofenmitte ca. 90 Minuten schmoren lassen.
- Sauce in eine Pfanne giessen. Maisstärke mit etwas Wasser verrühren. Unter Rühren zur Sauce giessen. Köcheln lassen, bis die Sauce bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaninchen zurück in die Sauce legen.

Zubereitung Risotto

- Alle Zutaten bereitstellen. Bouillon aufkochen. Sie sollte während der Risotto Zubereitung möglichst heiss bleiben.
- In einem grossen Topf Butter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Reis dazugeben, unter ständigem Rühren glasig dünsten. Mit ca. 3 dl Bouillon ablöschen, Hitze etwas reduzieren, Flüssigkeit einkochen lassen. Bouillon nach und nach dazugeben, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Risotto unter häufigem Rühren ca. 20 Minuten auf möglichst kleiner Stufe leicht köcheln.

Spinat

- Den Spinat gründlich waschen, erlesen und grobe Stiele entfernen. In reichlich kochendem Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren. Sofort in ein Sieb abschütten und sehr gründlich eiskalt abspülen. Gut ausdrücken, dann fein hacken, würzen, zugedeckt beiseitestellen.
- Sobald der Reis al dente ist, Petersilie, Zitronenschale, Sbrinz und Spinat samt Flüssigkeit darunter rühren. Rahm darunterziehen. Reichlich pfeffern. Abschmecken.

Fertigstellen und abschmecken:

- Sobald der Reis al dente ist, Petersilie, Zitronenschale, Sbrinz und den vorbereiteten Spinat samt Flüssigkeit darunter rühren. Rahm darunterziehen, abschmecken

Apfel-Cheesecake im Glas

für 4 Personen

Zutaten:

100 g	„Lotusguetzli“ oder Petit Beurre (Kekse)
5 g	Butter
1 g	Zimt gemahlen
400 g	Frischkäse (Philadelphia)
360 g	Naturjoghurt
10 g	Vanillezucker
60 g	Puderzucker
1 Stk	Apfel
1 TL	Rohrzucker
6 TL	Apfelsaft/Wasser
1/1	Vanilleschott



Zubereitung:

- Den Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Dann aus dem Apfel, Rohrzucker, Apfelsaft und der Vanille ein Kompott kochen und auskühlen lassen. Es sollte noch etwas Biss haben.
- Kekse in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz fein zerstossen und in eine Schüssel geben. Anschliessend mit der flüssigen Butter und dem Zimt mischen. Alles in 4 Gläser à 2 dl verteilen, mit einem Löffel den Boden flachdrücken und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
- Den Frischkäse mit Jogurt, Vanillezucker und Puderzucker gut verrühren. Die Füllung in die Gläser verteilen und das Apfelkompott oben draufgeben. Vor dem Servieren nochmals für ca. 1 Stunde kühl stellen.