

RATATOUILLE



Menue

Dienstag 11. Dezember

Chef de Jour:

André Kelhetter

Menue

Randensuppe
Gerösteten Baumnuss



Frisée Salat mit Speckwürfel
Ziegenkäse auf Toast



Lammvoressen
Aepfel und Dörpflaumen

Reis



Nusstorte



Randen suppe

Für 4 Personen:

1 EL Olivenöl
1 Rotezwiebel
1 Knoblauchzehe
1 1/2 EL Ingwer
750 Randen gekocht
1 1/4 Liter Bouillon
Salz, Pfeffer
40 Gr Nüsse
2 EL Leinsamen
4 EL Zucker
Wenig Zitronensaft
3 EL Crème Fraîche
Kerbel



Zubereitung:

Suppe:

Öl erwärmen, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer 2min Dämpfen. Randen in Würfeln dazu geben, mit dämpfen. Bouillon dazu geben ca. 20 min Kochen. Fein Pürieren.

Nüsse:

Nüsse und Leinsamen in einer Pfanne rösten, zucker und Zitronensaft dazu geben und karamellisieren.

Nüsse auf Backpapier verteilen, wenn ausgekühlt grob hacken.

Garnitur:

Suppe in Schalen anrichten, Crème Fraîche, Nüsse und Kerbel auf Suppe verteilen.

Frisée Salat

Für 10 Personen:

450 Gr Friséesalat
200 Gr Speckwürfel
100 Ml Himbeeressig
300 Ml Olivenöl
Zucker Salz Pfeffer
500 Gr Ziegen käse
10 Scheibe Toast
Wenig Butter
Thymian Frisch



Zubereitung:

Salat waschen und trocknen, in mundgerechte Stücke zupfen.

Dressing Himbeeressig Salz Pfeffer und Zucker verrühren, das Oliven darunter Schlagen abschmecken.

Speckwürfel braten und auf den Salat verteilen

Toastbrot ausstechen (Rund) eine Scheibe Käse, Butter und Thymian darauf im Ofen Backen ca. 10 min. Auf den Salat legen
Servieren.

Lammvoressen

Für 4 Personen:

1EI Öl

100 Gr Dörpflaumen

100 Gr Dörräpfel

500 Gr Lammfleisch (Schulter oder Gigot)

Salz Pfeffer

2 Zwiebeln

2 Rübli

2 EL Tomatenpüree

Zucker

Kardamom, Zimt

3 dl Weisswein

5 dl Bratensauce

1 Briefchen Safran



250 Gr Reis (Oncle Bens)

Zubereitung:

Öl im Bratopf heiss werden lassen, Lamm gewürzt anbraten, herausnehmen, Zwiebeln gehackt, Rübli in Würfel und Dörrfrüchten anbraten, mit dem Wein Ablöschen, Bratensauce dazu und der Rest der Zutaten dazu geben. Ca. 1 3/4 Std Schmoren. Würzen, servieren.

Reis im Salzwasser kochen.

Nusstorte

Zutaten:

Teig:

180 Gr Butter Weich
120 Gr Zucker
1 Prise Fleur de Sel
1 Ei
1/4 Zitrone nur abgeriebene Schale
1 Vanilleschote
250 Gr Weissmehl
50 Gr Gemahlene geschälte Mandeln
1 Msp Backpulver

Füllung:

300 Gr Baumnusskerne
100 Gr Pinienkerne
50 Gr flüssiger Honig
200 Gr Zucker
2 Dl Doppelrahm
1/2 Tl Fleur de Sel
1 Tl Piment Gemahlen



Zubereitung:

Teig:

Butter Zucker Salz in eine Schüssel geben mit Schwingbesen oder Handrührgerät verrühren, Ei, Zitronenschale und Vanille darunter rühren, Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, begeben zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig Flach drücken, zugedeckt 30 min kühl stellen. Zwei drittel des Teiges zwischen zwei Backpapier ca. 3 mm dick auswählen, in die form legen, Teig am Formrand gut andrücken. Teig mit einer Gabel dicht einstechen. Restlichen Teig auf Wenig Mehl in der Grösse der Form ca. 4 mm dick rund auswallen. Auf ein Backpapier legen. Boden und Deckel ca. 30 min kühl Stellen.

Füllung:

Nüsse Rösten. Im Backofen ca. 10 min in vorgeheizten Ofen. (180 Grad)
Honig wärmen, Zucker nach und nach dazu geben bis ein brauner Karamell entsteht, Rahm begeben ca. 5 min einkochen. Nüsse, Salz, Piment dazu geben 2 min ruhen lassen die noch warme Masse auf dem Teig verteilen.
Deckel auf die Torte legen, Rand mit Gabel gut andrücken, einstechen.
Ca. 20 min bei 220 Grad im Vorgeheizte Ofen Backen.