

# Ratatouille



**Weihnachtsmenue 2019**

**Tagesköche:**

**Erwin Baumeyer und Walter Dubach**

# Menue

Mousse mit geräucherter Forelle



Pastetli mit Morcheln



Schweinsfilet mit Käsekruste

Pommes Anna

Broccoli und Tomaten



Tiramisu im Glas (ohne Ei)

# Mousse mit geräucherter Forelle



## Zutaten für 4 Personen:

2 geräucherte Forellenfilets  
2 dl Rahm  
Kerbelblättchen  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

1. Forellenfilets zerzupfen
2. Rahm steif schlagen
3. Kerbelblättchen abzupfen
4. Alles mischen und würzen
5. 2 Stunden kühl stellen.



## Mini-Pastetli mit Morcheln



### Zutaten für 4 Personen:

12 Mini-Pastetli  
150 g frische Morcheln (getrocknete 30 g)  
1 Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
Noilly Prat  
1,5 dl Weisswein  
1 dl Sauerrahm

### Zubereitung:

1. Fein g ehackte Zwiebel glasig dünsten
2. Wein und Morcheln begeben und mit Noilly Prat ablöschen
3. Saucenrahm dazugeben und abschmecken
4. Masse in die aufgewärmten Pastetli geben.



# Schweinsfilet mit Käsekruste



## Zutaten für 4 Personen:

8 Zweige Thymian  
1 gr. Schweinefilet 450 – 500 g schwer  
1 EL Butter  
2 Scheiben Toastbrot  
½ B. Petersilie  
2 Eigelb  
60 g frisch geriebener Käse (z.B. Parmesan)

## Zubereitung:

1. Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
2. Von der Hälfte Thymian die Blättchen abzupfen. Das Schweinsfilet mit diesen bestreuen und gut andrücken. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Das Filet darin rundherum 5 min. anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen 1 Stunde nachgaren lassen.
4. Inzwischen das Toastbrot entrinden und die weisse Brotkrume fein mit Petersilie hacken.
5. Den restlichen Thymianzweigen die Blättchen abzupfen. In einer Schüssel die Brotbrösel, Kräuter und den Käse unterrühren.
6. Nach einer Stunde Nachgarzeit die Käsemischung auf der Oberseite des Filets gut andrücken. Ofentemperatur auf 230 Grad erhöhen und 7 – 8 min. überbacken. Zum Servieren in Scheiben aufschneiden.

## Pommes Anna



### Zutaten für 4 Personen:

1 EL Butter  
600 g Kartoffel geschält  
1 TL Salz, wenig Pfeffer  
50 g Butter flüssig  
2 EL Rosmarin sehr fein gehackt

### Zubereitung:

1. Förmchen gut einfetten, mit Backpapier auskleiden und kühl stellen.
2. Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln und würzen. Förmchenböden rosettenartig mit einer Schicht Kartoffel belegen, mit flüssiger Butter und Rosmarin bedecken.
3. Restliche Kartoffeln lagenweise dicht schichten mit Butter und Rosmarin dazwischen. Zuletzt gut zusammendrücken.
4. Den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen in der Mitte die Förmchen (auf Backblech) 30 min. backen.
5. Kartoffel mit einem Messer vom Förmchenrand lösen und auf vorgewärmte Teller stürzen.
6. Papier entfernen und mit Rosmarin dekorieren.



## Tiramisu im Glas (ohne Ei)



### Für 4-5 Personen:

125 gr Schweizer Mascarpone  
2 EL Zucker  
1 TL Vanillezucker  
125 gr Ouark  
1,5 dl Vollrahm (steif geschlagen)  
10 Löffelbiskuits, zerbröckelt  
1 dl Espresso, ausgekühlt / evtl. Likör(?)  
Kakao.oder Schokoladenpulver

### Zubereitung:

1. Mascarpone, Vanillezucker, Zucker glatt rühren. Ouark darunterrühren.
2. Steif geschlagener Rahm sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen
3. Die Hälfte des Löffelbiskuits in die Gläser legen, mit der Hälfte des Espressos beträufeln
4. Die Hälfte der Creme darauf verteilen, restliche Löffelbiscuits darauflegen und mit dem restlichen Espresso beträufeln
5. Restliche Creme in den Spritzsack füllen und darüber spritzen
6. Ca. 1.5 Std. oder mehr zugedeckt kühl stellen
7. Vor dem Servieren mit Kakao- oder Schokoladenpulver

