



# Ratatouille



26. April 2022

Kochverantwortlicher:  
Rudolf Gerber

# Menü

**Frühlingsuppe**

\*\*\*\*

**Salat von Spargeln mit Rucola, Mozzarella  
und Croutons**

\*\*\*\*

**Saftige Scaloppine mit Polenta und Zwiebel-  
Himbeer-Confit**

\*\*\*\*

**Rhabarberkompott und Holundermousse**

\*\*\*\*

# Frühlingsuppe

für 4 Personen

## Zutaten:

80 g Sauerampfer  
150 g Spinatsalat  
2 Bund Schnittlauch  
1 Knoblauchzehe  
150 g Champignons  
20 g Butter  
0,5 dl Noilly Prat  
7,5 dl Gemüsebouillon  
1,5 dl Rahm  
3 Eigelbe  
Prise Salz  
Prise Pfeffer



## Zubereitung:

- Die groben Stiele vom Sauerampfer entfernen, dann die Blätter zusammen mit dem Spinat waschen und anschliessend klein hacken.
- Den Schnittlauch in Röllchen schneiden
- Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken
- Die Champignons kalt abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen, die Stiele zurückschneiden
- Dann die Pilze fein schneiden
- In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen
- Knoblauch und Champignons darin andünsten
- Den Nolly Prat und die Bouillon dazu giessen, aufkochen und 3- 4 Minuten kochen lassen
- Rahm und Eigelb verrühren und mit Salz sowie Pfeffer würzen
- Sauerampfer, Spinat und Schnittlauch in die sehr heisse Suppe geben und noch gut 1 Minute kochen lassen
- Dann die Rahm-Ei-Mischung zur Suppe dazugeben, aber jetzt nicht mehr die kochende Suppe rühren. Diese mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Die Suppe sofort in vorerwärmte Suppentassen oder tiefen Tellern anrichten

# Salat von Spargeln mit Rucola, Mozzarella und Croutons

für 4 Personen

## Zutaten:

- 8 Spargeln weiss
- 8 Spargeln grün
- 2 Scheiben Toastbrot
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Esslöffel Butter
- 50 g Rucola Salat
- 150 g Mozzarellaperlen

## Sauce:

- 1 TL Senf
- 2 TL Honig
- 4 EL Essig
- 2 EL Öl (Rapsöl)
- Wenig Pfeffer, Salz oder Aromat



## Zubereitung:

- Beide Spargelsorten um etwa 3 cm kürzen.
- Die weissen Spargeln schälen, die grünen Spargeln nur wenn nötig am hinteren Ende schälen
- Die Spargeln im Salzwasser bissfest garen, dabei beachten, dass weisse und grüne Spargeln nicht dieselbe Garzeit haben
- Auskühlen lassen
- Das Toastbrot entrinden und in feine Würfelchen schneiden
- Den Knoblauch schälen und fein hacken
- In der Bratpfanne die Butter erhitzen
- Den Knoblauch und die Brotwürfelchen beifügen und goldbraun rösten
- Den Rucola waschen und gut abtropfen lassen
- Für die Sauce, Senf, Honig, Essig und Rapsöl mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen
- Die Spargeln mit der Sauce mischen und dekorativ auf Tellern anrichten
- Etwas Rucola darüber verteilen und mit Mozzarellaperlen sowie Croutons bestreuen

# Saftige Scaloppine mit Polenta und Zwiebel-Himbeer-Confit

für 4 Personen

## Zutaten:

- 12 Kalbsrückenschnitzel à ca. 40 g
- 125 g Polenta (Maisgries)
- 75 ml Himbeer-Balsamico
- 50 g Rohrzucker
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- 400 g rote Zwiebeln
- 70 g Butter
- Prise Salz
- Prise Pfeffer
- 6 EL Speiseöl zum Braten

## Zubereitung Polenta:

- 700 ml Bouillon mit 20 g Butter zum Kochen bringen.
- Unter Rühren nach und nach die Polenta einrieseln lassen und so bei geringer Hitze und unter gelegentlichem Rühren einen dicken Maisbrei zubereiten. Zirka 40 Minuten köcheln.
- Petersilie und Parmesan unterheben und die Masse etwa 1 cm dick auf einem geölten Blech verteilen und auskühlen lassen. Anschliessend in Talerform ausstechen
- Vor dem Anrichten die Polenta-Taler in eine Pfanne geben und goldbraun braten

## Zubereitung Fleisch:

- Die Kalbsschnitzel dünn klopfen
- Für das Zwiebel-Confit die Zwiebeln schälen, grob würfeln
- Zusammen mit dem Rohrzucker unter Rühren bei mittlerer Hitze in Butter 10 Minuten schmoren
- Anschliessend den Himbeer-Balsamico hinzugeben
- Alles gut verrühren und weitere 10 Minuten sanft köcheln lassen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Auch die Scaloppine in einer Pfanne braten
- Währenddessen das Zwiebel Himbeer-Confit erwärmen
- Die Polenta Taler auf einem Teller anrichten
- Die Scaloppine auf dem Teller beilegen und mit dem Zwiebel-Confit garnieren



# Rhabarberkompott und Holundermousse

für 4 Personen

## Zutaten:

200 g Rhabarber  
40 g Rohrzucker  
3 EL Orangensaft  
1,5 dl Holunderblütensirup  
1 Beutel Agar-Agar à 8 g  
180 g Sauermilch  
2 EL Zitronensaft  
1,5 dl Rahm  
Evtl. Essbare Blüten

## Zubereitung:

- Rhabarber schälen und in Würfelchen schneiden
- Mit Zucker und Orangensaft aufkochen
- Halb zugedeckt weichkochen
- Rhabarberkompott in die Gläser verteilen und auskühlen lassen
- Inzwischen den Sirup und Agar-Agar in einer Pfanne verrühren, Aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen
- Flüssigkeit etwas abkühlen lassen
- Sauermilch und Zitronensaft darunter rühren
- Mischung kühl stellen, bis sie am Rand fest zu werden beginnt
- Rahm steif schlagen und unterheben
- Holundermousse auf das Kompott in die Gläser füllen
- Ca. 1 Stunde kühl stellen
- Evtl. mit Blüten garnieren

