

Ratatouille

Dienstag, 01. November 2022



Maître du jour:

Markus Hefti

Vorspeise

Quinoatäschli mit Joghurtdip

Quinoa Tätschli

4 Personen

100 g Quinoa
2dl Gemüsebouillon
1 Eier
1/2 El Mehl
Salz und Pfeffer
Etwas Rapsöl
8 Blätter Brüsseler



Brüsseler waschen und zur Seite stellen.

Gemüsebouillon mit dem Quinoa aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Danach mit geschlossenem Deckel noch 10 Minuten quellen lassen.

Quinoa leicht auskühlen lassen.

Das aufgeschlagene Ei zum Quinoa geben und vermischen.

Mehl hinzufügen und vermengen.

Masse ggf. abschmecken.

Mit dem Eisportionierer Kugeln formen und direkt in die heiße Bratpfanne geben. Leicht flachdrücken und beidseitig im Öl goldbraun braten.

Brüsseler auf den Teller anrichten und Quinoatäschli dazu servieren.

Joghurt- Quark Dip

4 Personen

50 g Naturejoghurt
40 g Rahmquark
1/2 El Schnittlauch, geschnitten
Salz
Pfeffer
Zitronensaft

Alles miteinander vermischen und abschmecken.

Separat zu den Quinoatäschli servieren.

Suppe

Kürbissuppe mit Blätterteigstängeli

Kürbissuppe

4 Personen

Etwas Rapsöl
½ Zwiebel
300 g Kürbis gerüstet
5 dl Gemüsebouillon
1 dl Rahm
Kürbiskernöl



Kürbis rüsten und in Stücke schneiden.
Zwiebel rüsten und in Stücke schneiden.
Zwiebeln und Kürbis im Rapsöl dünsten.
Mit Gemüsebouillon auffüllen und köcheln lassen bis der Kürbis weich ist.
Mit dem Stabmixer mixen und abschmecken. Mit Rahm verfeinern.

Blätterteigstängeli

Blätterteig rechteckig
1 Ei
Etwas Reibkäse
Randensalz

Blätterteig in Streifen schneiden und mit Ei bestreichen.
Reibkäse und Randensalz darüberstreuen und „halb rollen“.
Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen bei 180 Grad ca. 5 Minuten backen.

Suppe anrichten, Kürbiskernöl in die Suppe geben und Blätterteigstängeli dazu servieren.

Hauptgang

Chämibraten mit Pommes Savoyarde und glasierten Karotten



Pommes Savoyarde

4 Personen

10-12 Stk Mittelgrosse Kartoffeln
3dl Gemüsebouillon
50 g Reibkäse

Kartoffeln rüsten und in Scheiben schneiden aber Achtung: Kartoffeln nicht ganz durchschneiden!
Auf beiden Seiten der Kartoffel ein Holzstäbchen hinlegen, so bleibt die Kartoffel auf ca. 1mm
zusammenhängend.
Kartoffeln in eine Gratin Form legen und Gemüsebouillon dazu geben.
Reibkäse darüber streuen und im Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Chämibraten

4 Personen

800 g Chämibraten

3dl Wasser
30 g Bratensauce

Braten in den 180 Grad heissen Ofen geben und 10 Minuten braten.
Danach die Temperatur auf 120 Grad herunterstellen und die Kerntemperatursonde mit 72 Grad
Temperatur einstellen.

Wasser mit der Bratensauce aufkochen und abschmecken.

Glasierte Karotten

4 Personen

300 g Rüebl
Wenig Zucker
Salz
Pfeffer
Rapsöl
Butter

Rüebl rüsten und in Stäbchen schneiden. (ca. 5cm lang)

Pfanne erhitzen und Rapsöl begeben.

Rüebl begeben und dünsten.

Zucker dazugeben und glasig dünsten.

Salz und Pfeffer begeben und mit Wasser zur Hälfte bedecken.

Deckel auf die Pfanne geben, die Hitze etwas reduzieren und knackig dünsten.

Dies dauert ca. 5 Minuten.

Am Ende den Deckel entfernen und die Flüssigkeit verdampfen lassen.

Die Rüebl in der glänzenden Flüssigkeit verrühren und abschmecken.

Dessert

Streuselkuchen mit Äpfeln

1 Runde Kuchenform ca. 26 cm

Boden mit Backpapier auslegen.

Ofen auf 180° Grad Umluft vorheizen.

Streusel

50 g weiche Butter

130 g Mehl

65 g Zucker

Evt. ½ TL Zimt.

Alle Zutaten miteinander vermengen, bis Streusel entstehen
danach kühl stellen.

Äpfel

800 g Äpfel (Sorte Kissabel)

Äpfel schälen und in ca. 5mm breite Spalten schneiden.

Teig

165 g weiche Butter schaumig schlagen

135 g Zucker begeben und weiterschlagen

1 Prise Salz beifügen

3 Eier dazugeben und schlagen bis die Masse hell ist

135 g Milch

265 g Mehl

1.5 TL Backpulver begeben und verrühren

Masse in eine Kuchenform geben und verteilen.

Teig mit Äpfeln belegen

Streuseln über dem Kuchen verteilen.

Kuchen mit Umluft bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.

Mit Holzstäbchen kontrollieren, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Evt. mit Schlagrahm servieren.

