

# RATATOUILLE

21. Februar 2023



Chef du jour  
René Bangerter

## Menü

## Prosecco-Süppchen mit Rauchlachs



## Schweinsfilet-Kräuter-Röllchen Nüdeli, Gemüse garnitur



## Syllabub mit marinierten Grapefruits

# Prosecco-Süppchen mit Rauchlachs

## Für 4 Personen

1	Stk	Zwiebel klein
1	Stange	Bleichlauch
1/2	Stk	Knollensellerie klein
1	Stk	Rüebli
20	gr	Butter
1	TL	Mehl gehäuft
8	dl	Gemüsebouillon
80	gr	Rauchlachs in feine Scheiben geschnitten
4	Zweige	Kerbel oder Petersilie
1.5	dl	Halbrahm
1.5	dl	Prosecco



Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Und so wird's gemacht:

- ⇒ Die Zwiebel schälen und hacken. Den Bleichlauch waschen und in dünne Ringe schneiden.  
Den Sellerie und das Rüebli schälen und beides klein würfeln.
- ⇒ In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und alle Gemüse darin andünsten. Das Mehl mit 1 dl Bouillon verrühren, dann mit der restlichen Bouillon zum Gemüse geben. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen.
- ⇒ Inzwischen die Rauchlachsscheiben in Streifen schneiden. Die Kerbelblättchen von den Zweigen zupfen. Den Rahm steif schlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- ⇒ Die Suppe samt Gemüse mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Die Hälfte des geschlagenen Rahms untermixen und die Suppe mit Salz sowie Pfeffer würzen.
- ⇒ Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und den Prosecco da zugiessen. 1 Minute kochen lassen.  
Dann die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten, den restlichen Schlagrahm als Häubchen daraufsetzen, die Lachsstreifen darüber verteilen und die Suppe mit den Kerbelblättchen garnieren.  
Sofort servieren.

# Schweinsfilet-Kräuter-Röllchen Nüdeli, Garnitur

## Für 4 Personen

- 4-5 Stk Schweinsfilet-Schnitzelchen, je nach Grösse,  
ca. 1 1/2 cm dick geschnitten
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4-6 Stk Salbeiblätter, je nach Grösse
- 1 Zweig Rosmarin (klein)
- 1 Stk Knoblauchzehe
- 1/2 Stk unbehandelte Zitrone
- 4 Zweige glatte Petersilie
- 15 gr. geriebener Parmesan oder Sbrinz AOP
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 EL Bratbutter
- 1 dl Weisswein
- 0.5 dl Kalbsfond
- 1 dl Saucen Halbrahm
- 2 Messerspitzen edelsüßer Paprika



## Und so wird's gemacht:

### Schweinsfilet-Kräuter-Röllchen

- ⇒ Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Platte und 2 Teller mitwärmen.
- ⇒ Die Schnitzelchen zwischen Klarsichtfolie mit dem Rundholz oder einem Fleischklopfer sorgfältig etwa zur doppelten Grösse flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- ⇒ Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden, Rosmarinnadeln und Petersilienblätter abzupfen. Alle 3 Kräuter sehr fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls fein hacken. Alles in eine kleine Schüssel geben. Die gelbe Schale der Zitrone fein dazu reiben. Den Käse und das Olivenöl beifügen und alles gut mischen.

- ⇒ Die Kräuterpaste auf den Schnitzelchen ausstreichen, dabei auf der oberen Seite einen Rand von etwa 1 1/2 cm frei lassen. Die Schnitzel sorgfältig aufrollen und mit Holzstäbchen fixieren.
- ⇒ In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die Fleischröllchen rundum je nach Dicke insgesamt 2,5 – 3 Minuten anbraten.  
Sofort in die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen etwa 20 Minuten nachgaren lassen
- ⇒ Inzwischen den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen. Den Fleischextrakt oder den Fond beifügen und alles zur Hälfte einkochen lassen.  
Den Rahm dazu giessen, die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und noch einen Moment leise kochen lassen
- ⇒ Die Schweinsfiletröllchen zum Anrichten schräg halbieren, auf den vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce umgiessen.  
Sofort servieren. Garnieren mit Gemüse.

## **Nüdeli**

60 – 80 gr pro Person Nüdeli

Zubereitung gemäss Verpackung

## **Gemüse garnitur**

2 Stk      Tomate

Tomate in Schnitze schneiden und beilegen.

# Syllabub mit marinierten Grapefruits

## Für 6 Personen

4	Stk	Grapefruits rosa
4	Pk.	Bourbon-Vanillezucker
6	Stk	Passionsfrüchte



## Syllabub

1/2	Stk	Zitronen abgeriebene Schale
1/2	dl	Zitronensaft
1/4	dl	Sherry ersatzweise Apfelsaft
6	EL	Zucker
2,5	dl	Rahm voll Rahm (Schlagrahm)

## Und so wird's gemacht:

- ⇒ Mit einem scharfen Messer von jeder Grapefruit oben und unten je einen Deckel abschneiden.  
Dann die Früchte auf die Arbeitsfläche stellen und die Schale rundum mitsamt weisser Haut von oben nach unten wegschneiden.  
Zuletzt die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden.  
In eine Schüssel geben und jede Lage mit Vanillezucker bestreuen.
- ⇒ Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem kleinen Löffel über die Grapefruits verteilen. Diese mindestens 15 Minuten, besser aber länger kühl stellen.
- ⇒ Für den Syllabub die Zitronenschale in ein Schüsselchen reiben.  
Zitronensaft, Sherry oder Apfelsaft sowie Zucker verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.  
Bis zum Servieren beiseitestellen.
- ⇒ Den Rahm halb steif schlagen. Bis zum Servieren kaltstellen
- ⇒ Vor dem Servieren langsam unter kräftigem Schlagen die Zitronensaftmischung zum kalten Rahm geben. Noch so lange weiterschlagen, bis der Rahm schöne Spitzen bildet.
- ⇒ Mit einem Glacelöffel oder mit Hilfe von 2 grossen Löffeln den Syllabub auf Desserttellern anrichten.  
Mit den marinierten Grapefruits und Sauce garnieren.  
Sofort servieren.