

# Ratatouille



21.März 2023

Kochverantwortlicher:

Chef du Jour

Rudolf Gerber

# Menü

**Walliser Fendantsuppe**

\*\*\*\*

**Mozzarella-Carpaccio mit Broccoli**

\*\*\*\*

**Boeuf Stroganoff mit Reis**

\*\*\*\*

**Griessköppli mit Dörrfruchtsalat**

\*\*\*\*

# Walliser Fendantsuppe

für 4 Personen

## Zutaten:

- 200 g Knollensellerie
- 250 g Lauch, nur vom weissen Teil
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 1 dl Vollrahm
- 4 dl Walliser Fendant
- 3 dl Gemüsebouillon
- Salz und Pfeffer nach belieben



## Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken, Sellerie schälen und in Stücke schneiden, weissen Teil des Lauchs in Scheiben schneiden
- Butter in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Knoblauch und Zwiebel hinzufügen und einige Minuten andünsten, Sellerie und Lauch begeben und kurz mitdünsten
- Mit Fendant und Gemüsebouillon ablöschen, zum Kochen bringen und 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen
- Alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- **Den Vollrahm aufschlagen, die Suppe mit dem geschlagenen Rahm in Schalen oder Teller anrichten**
- Dazu passt Roggenbrot

# Mozzarella-Carpaccio mit Broccoli

für 4 Personen

## Zutaten:

- 2 EL Pinienkerne
- 700 g Broccoli
- 200 g Mozzarella
- 2 EL Schalottenessig
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer nach Belieben und ein Bund Basilikum



## Zubereitung:

- Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Beiseitestellen, Broccoli in Röschen teilen. In einen Siebeinsatz geben und im Dampf ca. 10 Minuten bissfest garen. Abkühlen lassen.
- Mozzarella in feine Scheiben schneiden. Auf Teller auslegen. Broccoliröschen darauf anrichten.
- Olivenöl und Essig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Broccoli und Mozzarella mit Sauce beträufeln und mit Pinienkerne bestreuen. Basilikumblättchen darüber streuen und anrichten

# Boeuf Stroganoff mit Reis

für 4 Personen

## Zutaten:

- 150 g Champignon
- 1 Peperoni rot
- 2 Essiggurken klein
- 1 Zwiebel
- 500 g Rindshuft oder Rindsfilet
- 1 EL Bratbutter
- 1 dl Portwein
- 1 EL Butter
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Tomatenpüree
- 2 dl Kalbsfond
- 0,5 dl Rahm
- 150 g Crème fraiche
- wenig Tabasco
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung:

- Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen
- Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und zusammen mit den Essiggurken in kleine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken
- Das Fleisch in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Fleischwürfel darin in 2 Portionen jeweils auf der ersten Seite 1 Minute, auf der zweiten Seite noch 30 Sekunden kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten nachgaren lassen. Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen, durch eine feines Sieb giessen und beiseitestellen
- In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons, Peperoni, Essiggurken, Paprika und Tomatenpüree beifügen und mitdünsten. Den beiseite gestellten Bratenjus sowie den Kalbsfond dazugiessen und alles auf grossem Feuer auf knapp 1 dl einkochen lassen.

- Rahm und Crème fraiche zusammen verrühren und zur Sauce geben. Aufkochen, noch so lang lebhaft kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco oder Cayennepfeffer abschmecken.
- Am Schluss die Fleischwürfel mitsamt entstandenem Saft beifügen und alles sorgfältig mischen. Sofort servieren.

Zubereitung Reis: Siehe Verpackung.

# Griessköppli mit Dörrfruchtsalat

für 4 Personen

## Zutaten:

5 dl Milch  
2 Prisen Salz  
100 g Gries  
1 Zitrone  
180 g Zucker  
100 g Dörrfrüchte z. B. Apriko-  
sen, Datteln und Mango  
1 dl Orangensaft  
Wenig Zimtpulver



## Zubereitung:

- Milch und Salz aufkochen. Gries dazugeben und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten quellen lassen. Zitronenschale fein abreiben. Zitrone auspressen. Schale und Saft mit **120 g Zucker** unter den Gries rühren. Förmchen kalt ausspülen. Griessmasse einfüllen. Köppli ca. 30 Min kühl stellen.
- Dörrfrüchte in kleine Stücke schneiden. Mit **restlichem Zucker**, Orangensaft und Zimt bei kleiner Hitze ca. 2 Min köcheln lassen. Abkühlen lassen. Griessköppli stürzen und mit dem Dörrfruchtsalat anrichten.