

Ratatouille



Dienstag, 25. April 2023

Koch-Verantwortlicher

Christian Holzmann

MENUE

Rote-Bete-Suppe mit Meerrettich

Vogersalat

Wiener Zwiebelrostbraten

Kaiserschmarrn an Apfelmus

Rote-Bete-Suppe mit Meerrettich



Zutaten (für 4 Personen):

- 2 EL Olivenöl
- 2 kleine Schalotten – schälen und würfeln
- 10g Ingwer – schälen und reiben
- 2 EL Cranberries, getrocknet
- 1 rote Bete, ca. 300g – schälen und würfeln
- 1 Kartoffel, ca. 120g – schälen und würfeln
- 1 Karotte, ca. 100g – schälen und würfeln
- 600ml Gemüsebrühe
- 3 EL geriebener Meerrettich
- 1 TL Korianderpulver
- 1 TL Kreuzkümmelpulver
- Kristallsalz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Für die rote Bete Suppe als Erstes die Zutaten vorbereiten.

Dann 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel zusammen mit dem geriebenen Ingwer und den 2 EL Cranberries ca. 2 Min andünsten. Dann die rote Bete, Kartoffel- und Karottenwürfel dazugeben und kurz mitdünsten. Mit 600ml Gemüsebrühe auffüllen und ca. 20min köcheln lassen.

Den Topfinhalt in einem Mixer fein pürieren; mit 2 EL Meerrettich, 1 TL Korriander, 1TL Kreuzkümmel sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rote-Bete-Suppe in einer Suppenschüssel anrichten und mit 1 EL Meerrettich sowie gehackter Petersilie garniert servieren.

Vogersalat



Zutaten (für 4 Personen):

- 300g Vogersalat
- 4 Kartoffel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- 8 EL Kernöl g.g.A.
- 2 EL Apfelessig

Zubereitung:

Den Vogersalat verlesen und waschen. Kartoffel schälen, in Scheiben schneiden, halbieren und mundgerecht kochen. Eier hart kochen und in Scheiben schneiden, halbieren.

Nun den Salat in einer Salatschüssel salzen, pfeffern, gepresste Knoblauchzehe dazugeben und mit Essig und Kürbiskernöl g.g.A. herzhaft marinieren mit warmen Kartoffel- und Eierscheiben anrichten.

Wiener Zwiebelrostbraten



Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Stk Entrecôte (Rostbraten)
- 2 EL Butterschmalz/Bratbutter
- Etwas Mehl (zum Wenden)
- 30g Butter
- 1 ½ Tassen Suppe
- 1 Schuss Balsamicoessig
- 1 ½ TL Senf
- 2 Zwiebel
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 6 Kartoffel

Zubereitung

Den Rostbraten auf beiden Seiten zart mit dem Schnitzelklopfer etwas klopfen. Damit sich der Rostbraten während dem Braten nicht aufwölbt, empfiehlt es sich, den Rand in regelmäßigen Abständen (ca. 2 cm) leicht einzuschneiden.

Mit Salz und Pfeffer würzen und die Rostbratenscheiben beidseitig in Mehl wenden.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Rostbratenscheiben auf beiden Seiten anbraten (ca. 3-4 Minuten pro Seite). Ist der Rostbraten gar, aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt warmhalten.

Einstweilen das überschüssige Bratenfett abgießen und etwas Suppe mit einem Schuss Essig und ein wenig Senf aufkochen lassen. Ist die Sauce aufgekocht, kalte Butterstückchen einrühren, salzen und pfeffern.

Die Zwiebeln schälen und in hauchdünne Ringe schneiden und in einer extra Pfanne rasch in Öl herausfrittieren.

Zuerst die Kartoffel im Dampfgarer garen oder in einem Topf mit Wasser 20 min. weichkochen. Dann abschälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffel beidseitig goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend salzen.

Den Zwiebelrostbraten nochmals kurz in der Sauce wenden und auf einem Teller anrichten.

Die Sauce darüber giessen und mit den frittierten Zwiebelringen garnieren.

Kaiserschmarrn an Apfelmus



Zutaten (für 3 Personen):

- 200 g Mehl
- 30 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 300 ml Milch
- 40 g Butter (für die Pfanne)
- 30 g Rosinen
- 1 Prise Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Für diesen köstlichen Kaiserschmarrn zuerst in einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Dotter mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.

In einer anderen Schüssel das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben.

Nun die Rosinen hinzufügen, gut verrühren

Die Butter in einer großen, flachen Pfanne (Ø 28 cm) aufschäumen lassen, sodass es sehr heiß ist, den Teig langsam eingießen und mit Hilfe eines Pfannenwenders beidseitig anbacken.

Anschließend den fertigen Teig mit zwei Gabeln in unregelmäßige Stücke zerreißen.

Den Schmarren auf Tellern anrichten, mit Zucker bestreuen und mit Apfelmus servieren.

Apfelmus

Zutaten (für 4 Personen):

- *1 kg Äpfel*
- *80 ml Wasser*
- *2 Stk. Vanilleschote (Mark ausgekratzt)*
- *2 EL Zucker*
- *1 Stk. Zimtstange*
- *0.5 Stk. Zitrone*

Zubereitung

Äpfel zuerst waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Wasser in einem Topf mit den Vanilleschoten (Mark und Schote), Zucker und Zimtstange zum Kochen bringen.

Die Äpfel in kleine Stücke schneiden, mit Zitrone beträufeln und 15 bis 20 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen, danach die Vanilleschote und Zimtstange entfernen.

Anschließend mit einem Pürierstab zerkleinern und warm servieren.