

Ratatouille



Dienstag, 23. Mai 2023

Koch: Verantwortlicher

Wale Marti

MENUE

Avocado-Suppe



Kolumbianische
Empanadas mit buntem
Salat



Rhabarbercrème

Avocado-Suppe



Zutaten

Für 4 Portionen

6 dl	Gemüsebouillon
2	Avocados
wenig	Zitronensaft
180 gr.	saurer Halbrahm
	Salz, nach Bedarf
	Pfeffer nach Bedarf
evtl.	wenig Tabasco
	wenig Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

1

Bouillon aufkochen, Avocados halbieren, entkernen, schälen, eine Avocado-Hälfte mit Zitronensaft beträufeln, für die Garnitur beiseitelegen. Rest in Stücke schneiden, mit dem Rahm pürieren. Zur Bouillon giessen, **unter Rühren mit dem Schwingbesen nur heiss werden lassen, nicht kochen**, würzen.

Beiseite gestellte Avocado-Hälfte in Rhomben schneiden. Suppe anrichten, garnieren, sofort servieren.

Hinweis: die Suppe lässt sich nicht vorbereiten, da sie sich verfärbt.

Die Suppe darf nicht gekocht werden, sonst wird sie bitter. Die Suppe darf nur erwärmt werden!

Hauptgericht

Empanadas mit pikanter Hackfleischfüllung



Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit:

35 Min.

Backen im Ofen:

25 Min.

300 gr.	Hackfleisch vom Schweizer Rind
300 gr.	Mehl
½ TL	Salz
1,5 dl	warmes Wasser
80 gr.	Sonnenblumenöl
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Peperoncino
1 Bund	Peterli
200 gr.	Rüebli
1 Dose	Mais (Abtropfgewicht 285 gr.)
1 EL	HO-Sonnenblumenöl
1 EL	scharfes Curry
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1

Mehl in eine Schüssel geben. Salz im Wasser auflösen und mit dem Öl zum Mehl geben. Alles zu einem glatten geschmeidigen Teig kneten. 30 Minuten kühl stellen.

2

Zwiebel und Knoblauch schälen, Peperoncino entkernen und alles hacken. Peterli ebenfalls hacken. Rüebli schälen und fein reiben. Mais in ein Sieb abgiessen und abtropfen lassen.

3

Öl in einer grossen Pfanne auf hoher Stufe erhitzen. Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch und Peperoncino zugeben und unter Rühren 3–4 Minuten anbraten. Hitze auf kleine Stufe reduzieren. Curry, Rüebli und Mais beifügen und alles weitere 2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Peterli untermischen.

4

Teig in Portionen teilen und zu Kreisen von etwa 16 cm Durchmesser auswallen. Jeweils auf eine Teighälfte etwas Füllung geben, Teig Rand mit Wasser bestreichen und die andere Teighälfte über die Füllung klappen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken und die Oberfläche einstechen.

5

Empanadas im Ofen bei 200 °C Unter-/Oberhitze (Umluft 180°C) 25 Minuten goldbraun backen.

Salsa de Chile Roja



Zutaten für die Sauce

3	kleine getrocknete Chilischoten
3 EL	Wasser
500 gr.	passierte Tomaten
3 EL	Öl
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 EL	Tomatenmark
1 TL	gemahlener Kümmel
2 EL	Rotweinessig
1 TL	Zucker

Zubereitung Salsa:

Wasser zum Kochen bringen und die Chilischoten darin einweichen. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Eingeweichte Chilischoten mit einem Passierstab oder Messer zerkleinern. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Übrige Zutaten dazugeben und bei milder Hitze 10 Min zugedeckt köcheln lassen.

Bunter Spargel-Ei-Salat



Zubereitung:

Vorbereitungszeit: ca. 25 Min.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

1 EL	Dijonnaise Senf
1 dl	Kräuterweinessig
1 dl	Olivenöl mit Zitrone
1 TL	Salz, wenig Pfeffer
500 gr	grüne Spargeln, unteres Drittel geschält
500 gr	weisse Spargeln, geschält
1	rote Zwiebel, halbiert in Scheiben
4	frische Eier, weichgekocht, geschält

wenig	Fleur de Sel, Pfeffer
100 gr.	Ur-Dinkelbrot, geröstet, zerzupft
einige	Randensprossen zum Garnieren

1

Senf, Essig und Öl in grosser Schüssel verrühren, Sauce würzen. Spargeln im siedenden Salzwasser ca. 4 Min. knapp weichkochen. Spargeln und Zwiebeln mit der Sauce mischen.

2

Eier halbieren, darauflegen, würzen. Croûtons und Sprossen darauf verteilen.

Dessert

Rhabarbercrème



Zutaten für 4 Personen

500 gr Rhabarber, möglichst zarte, rote Stengel

100 gr Zucker

1 TL abgeriebene Orangenschale

1 EL Zitronensaft

1 Becher Halbrahm, 180gr

200 gr Mascarpone

1 EL Orangenlikör

Amaretti zum Servieren

1.

Den Rhabarber frisch anschneiden (zarte Stengel brauchen nicht gefädelt zu werden), dann in 2 cm breite Stücke schneiden. Zucker in einer weiten Pfanne hell karamellisieren. Von der Herdplatte ziehen. Rhabarber beifügen, zudecken. Auf die Herdplatte zurückschieben und bei kleinster Hitze unter Schütteln der Pfanne heiss werden lassen. Offen etwa fünf Minuten köcheln. Mit der Orangenschale und Zitronensaft abschmecken, auskühlen lassen. Bis zur Verwendung kaltstellen.

2.

Anrichten: Kurz vor dem Servieren, den Rahm steif schlagen. Locker mit Mascarpone und Orangenlikör mischen. Rhabarber nach Belieben darunterziehen oder lagenweise in hohe Gläser verteilen. Amaretti darüber bröckeln oder separat dazu servieren.