

Ratatouille



31.10.2023

Maître du jour:

Sepp Burkard

Menue

❖ Rezenter Blätterteig – Apéro



❖ Pilz – Cappuccino



❖ Selleriesalat mit Apfel und Räucherforellenfilet



❖ Rehgeschnetzeltes nach Jäger – Art



❖ Country Potatoes



❖ Marroni – Überraschung

Rezenter Blätterteig – Apéro

Zutaten für 4 Portionen

- ❖ 500 g Blätterteig
- ❖ 1 Ei
- ❖ 10 frische Salbeiblätter halbiert
- ❖ 100 g Gruyères-Käse
- ❖ 100 g Rohschinken



Zubereitung

1. Blätterteig ausrollen
2. Ei verquirlen und darauf streichen (kleiner Rand von ca 1-2 cm freilassen).
3. Den Käse reiben und gleichmässig darauf verteilen.
4. Blätterteig mit Rohschinken belegen und mit Salbeiblätter belegen.
5. Von beiden Seiten her den Teig satt aufrollen um eine schmetterlingsförmige «Doppelwurst» zu erhalten. Den Teig in Folie eingepackt 30 min. kühlstellen.
6. Nach der Ruhezeit den Teig in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backblechpapier ausgelegtes Backblech geben.
7. Abschliessend die Scheiben bei 225 Grad Celsius in der Mitte des Backofens 6 – 8 min. backen und wenden und nochmals 5 min. fertig backen.

Quelle: gutekueche.ch

Pilz – Cappuccino

Zutaten für 4 Gläser à 2 ½ dl

- ❖ 200 g mehligte Kartoffeln
- ❖ 300 g gemischte Pilze (z.B. Steinpilze + Champignons)
- ❖ 1 Zwiebel
- ❖ 1 EL Olivenöl
- ❖ 1 dl weißer Portwein
- ❖ 8 dl Gemüsebouillon
- ❖ 1 TL lösliches Kaffeepulver
- ❖ 3 dl Rahm
- ❖ 4 Zweiglein Thymianwenig Pfeffer

Zubereitung

- 1 Kartoffeln schälen, mit den Pilzen in Stücke schneiden. Zwiebel schälen, grob hacken.
- 2 Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Pilze und Kartoffeln 5 min. mitdämpfen.
- 3 Portwein dazugießen, zur Hälfte einkochen.
- 4 Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, Suppe zugedeckt 20 min. weichkochen.
- 5 Kaffeepulver und 1 ½ dl Rahm daruntermischen, pürieren.
- 6 Restlichen Rahm flaumig schlagen, Suppe anrichten, Thymianblättchen abzupfen, mit dem Rahm darauf verteilen, würzen.



Selleriesalat mit Apfel und Räucherforellenfilet

Zutaten für 4 Personen

- ❖ 12 Stck. Stangensellerie
- ❖ 4 säuerliche Äpfel
- ❖ 1 Zitrone
- ❖ 2 rote Zwiebeln
- ❖ 8 EL weisser Balsamicoessig
- ❖ ½ TL Salz
- ❖ 2 grosse Prise Pfeffer
- ❖ 16 EL Olivenöl
- ❖ 200 g Räucherforellenfilet
- ❖ Meersalz



Zubereitung

1. Sellerie putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Die Äpfel vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden.
2. Den Saft der Zitrone auspressen und über die Äpfel geben
3. Die roten Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.
4. Den weissen Balsamicoessig mit dem Salz und dem Pfeffer verrühren und das Olivenöl einrühren.
5. Alle geschnittenen Zutaten mit der Sauce marinieren.
6. Die Räucherforellenfilets von der Haut lösen und in kleine Stücke zupfen.
7. Meersalz darüber streuen.

Rehgeschnetzeltes nach Jäger-Art

Zutaten für 4 Personen

- ❖ 500 g Rehschnitzel
- ❖ Bratbutter zum Braten
- ❖ 0.75 TL Salz
- ❖ Wenig Pfeffer
- ❖ 1 Schalotte
- ❖ 1 Dose (200 g) Eierschwämme oder Champignons
- ❖ 1 EL Wachholderbeeren
- ❖ 2 dl Fleischbouillon
- ❖ 1 dl Weisswein
- ❖ 2 EL Preiselbeeren aus dem Glas oder Johannisbeergelee
- ❖ 200 g Creme fraîche



Zubereitung

1. Fleisch in ca. 3 cm grosse Würfel schneiden.
2. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ça 2 min. anbraten.
3. Herausnehmen, würzen, zugedeckt beiseitestellen. Bratfett auftupfen, evtl. Wenig Bratbutter begeben.
4. Schalotte schälen, fein hacken, ça 3 min. andämpfen, Pilze abspülen, abtropfen, mit den Wachholderbeeren kurz mitdämpfen. Bouillon und Wein dazu giessen, aufkochen.
5. Hitze reduzieren, bei mittlerer Hitze ça 5 min. kochen.
6. Preiselbeeren und Crème fraîche darunter rühren, würzen.
7. Fleisch wieder begeben und nur noch heiss werden lassen.

Quelle: Betty Bossi

Country Potatoes

Zutaten für 4 Personen

- ❖ 800 g Kartoffeln mehlig
- ❖ 4 EL Sonnenblumenöl
- ❖ 1 TL Salz
- ❖ 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ❖ 1 EL Rotweinessig
- ❖ ¼ TL Pfeffer
- ❖ 1 TL grobes Meersalz



Zubereitung

1. Die Kartoffeln gut waschen, abtropfen lassen und mit der Schale längs in sechstel oder achstel schneiden.
2. In einer Schüssel das Sonnenblumenöl mit dem Paprikapulver und dem Salz verrühren. Den Essig und den Pfeffer einrühren und die Kartoffeln damit marinieren.
3. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
4. Ein Backblech mit Papier auslegen und die Kartoffeln einzeln mit Abstand auf das Backpapier legen und im Ofen ca 30 min. knusprig und goldgelb garen. Nach 15 min. Backzeit, die Kartoffeln wenden, so werden sie von beiden Seiten richtig schön kross.
5. Nach dem Backen mit Meersalz bestreuen.

Quelle: Duftkalender

Marroni – Überraschung

Zutaten für 4 Personen in Dessertschalen

- ❖ 100 g Amaretti
- ❖ 1 dl Espresso
- ❖ 2 TL Zucker (1)
- ❖ 2 EL Kirsch
- ❖ 2 Eier
- ❖ 4 EL Zucker (2)
- ❖ 220 g Marroni Püree
- ❖ 200 g Mascarpone

Zubereitung

1. In einem kleinen Schüsselchen den Espresso mit dem Zucker (1) und dem Kirsch mischen und über die Amaretti träufeln.
2. In einer mittleren Schüssel die Eier und den Zucker (2) mit dem Handrührgerät zu einer hellen, dickflüssigen Crème aufschlagen.
3. Maronen-Püree und Mascarpone verrühren, dann diese Mischung mit dem Gummischaber unter die Eimasse ziehen.
4. Die Marronicrème auf die Amaretti geben. Das Dessert vor dem Servieren mindestens 2 Stunden kühl stellen.



