

Ratatouille

Kochen am 28.11.2023



Ratatouille (Personalized Post) Pixar Creative Services
generated from element: final_char
via_story 1111.pptb.1111.08 - 2006:11:02 18:09:34 - (5200 x 8592)

Chef du Jour: Sandro Quinz

Menu

Rotkohlsuppe

Rauchlachs-Zitronen-Soufflé mit Salat

Rinds-Involtini mit Kartoffelstock

Hefeschnecken

Rotkohlsuppe



Zutaten für 4 Personen

- 500 g Rotkohl
- 300 g Suppengemüse, (Zwiebeln, Lauch, Karotten, Sellerie)
- 1 Apfel
- 2 EL Olivenöl
- 5 dl Preiselbeersaft
- 2 EL Aceto Balsamico
- 1,2 l Bouillon
- 1 Orange
- Salz
- 1 dl Vollrahm
- 50 g Marronipüree
- 2 Schalotten
- 1 EL Mehl
- 6 EL Öl zum Braten
- 1 Zweigglattblättrige Petersilie

Zubereitung

1. Kohl halbieren, Strunk entfernen. Kohl in Schnitze à 1–2 cm schneiden. Suppengemüse und Apfel klein schneiden. Alles in Öl andünsten. Mit Preiselbeersaft und Balsamico ablöschen. Bouillon dazu giessen und ca. 30 Minuten weichkochen. Orangenschale dazu reiben. Saft dazu pressen. Suppe fein pürieren. Mit Salz abschmecken. Nochmals ca. 15 Minuten kochen.
2. Rahm halb steif schlagen. Marroni Püree und wenig Salz dazugeben und glattrühren. Schalotten in feine Scheiben schneiden und mit Mehl mischen. Im Öl knusprig braten. Suppe mit Marroni, Rahm und Schalotten anrichten. Petersilienblättchen darüber zupfen.

Rauchlachs- Zitronen- Soufflé mit Salat



Zutaten für 4 Personen (Förmchen à ca. 1.5 dl)

- Butter und Mehl für die Förmchen
- ½ Zitrone
- 200 g Magerquark
- 100 g Rauchlachs
- 2 Eier
- 1 EL Maisstärke
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Förmchen ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Zitronenschale fein abreiben, Zitrone auspressen.
2. Quark und Lachs pürieren. Eier trennen. Eigelb, Quarkmasse und Maisstärke verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Masse in die vorbereiteten Förmchen füllen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen. Ofen während der Backzeit nicht öffnen! Soufflés aus dem Ofen nehmen, mit Zitronenschale bestreuen und sofort servieren.
3. In der Zwischenzeit den Salat rüsten und Salatsauce nach Wunsch machen.

Rinds-Involtini mit Kartoffel- stock



Rinds-Involtini-Zutaten für 4 Personen

- 30 g getrocknete Steinpilze
- 150 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 150 g in Öl eingelegte Artischocken
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Rosmarin
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Rapsöl
- 8 Rindsplätzli à la minute à ca. 60 g
- 1 EL Mehl
- 2 dl Rindsbouillon

Zubereitung

1. Steinpilze in lauwarmem Wasser ca. 20 Minuten einweichen und beiseitestellen. Für die Füllung Tomaten und Artischocken gut abtropfen lassen und trocken tupfen. Beides grob hacken. Knoblauch und die Hälfte des Rosmarins fein hacken. Alles, ohne Pilze, mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken
2. Plätzli dünner klopfen. Füllung darauf verteilen und ausstreichen. Von der breiten Seite her aufrollen. Röllchen mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben.
3. Involtini in einer Bratpfanne im Öl rundum ca. 3 Minuten anbraten. Herausnehmen. Bratensatz mit Bouillon ablöschen. Pilze abgiessen. Mit den Involtini und dem restlichen Rosmarin in die Sauce geben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 – 30 Minuten schmoren.

Kartoffelstock-Zutaten für 4 Personen

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- Salz, Muskatnuss, Aromat & Paprika
- 80 g Butter
- 2 dl Milch

Zubereitung

1. Kartoffel schälen, halbieren und in Würfel schneiden. Im Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten weichdämpfen. Ca. 5 Minuten ausdampfen lassen.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen und Milch dazugeben. Mit etwas Aromat und Paprika würzen. Muskatnuss dazu reiben. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Milch über die Kartoffeln giessen. Zu einem glatten Püree verrühren. Mit Gewürzen abschmecken.

Hefe- schnecken



Zutaten (ergibt ca. 16 Stück)

Für den Teig

- 60 g Butter
- 1 Zitrone
- 60 g Zucker
- 1 kleiner säuerlicher Apfel
- 2 dl Milch
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Hefewürfel (42 g)
- 80 g Zucker
- 500 g Weissmehl
- ca. 1.25 dl Kaffeerahm
- 1 TL Salz
- 100 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 EL Wasser

Für die Füllung

Zubereitung

1. Butter in kleine Würfel schneiden. Zucker und Milch mischen, Hefe darin auflösen. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, Butter, Flüssigkeit und Ei dazugeben. Zuerst mit einem grossen Löffel alles zusammenmischen und danach von Hand zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1½ Stunden um das Doppelte aufgehen lassen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen, Stufe Umluft. Für die Füllung Zitronenschale fein abreiben, Apfel raffeln. Beides mit Haselnüssen, Zucker und Kaffeerahm mischen. Ablage zuerst mit Mehl bestäuben und den Teig rechteckig ca. 1 cm dick auswallen. Danach mit der Füllung bestreichen. Füllung einrollen, Rolle mit dem Messer in ca. 16 Stücke schneiden. Die Schnecken auf zwei mit Backpapier belegte Bleche geben und zwischen jedem einzelnen Stück noch etwas Platz lassen, da diese noch weiter aufgehen. Ca. 30 Minuten backen.
3. ½ Zitrone auspressen. Saft mit Puderzucker und Wasser zu einer Glasur mischen. Glasur muss recht kompakt sein. Die noch heissen Hefeschnecken damit bestreichen.