



# Ratatouille



20. Februar 2024

Kochverantwortliche:  
Baumeyer Erwin  
Gerber Rudolf

# Menü

**Geröstete Gries-Suppe**

\*\*\*\*

**Kartoffelkörnli mit Lachs**

\*\*\*\*

**Lammcurry mit Wildreis**

\*\*\*\*

**Orangen-Mascarpone-Creme**

\*\*\*\*

# Geröstete Gries-Suppe

für 4 Personen

## Zutaten:

4 EL Gries  
1 Zwiebel  
1 l Bouillon



1 kleiner gelber Lauch  
1 EL Fett

## Zubereitung:

- Fett und Gries unter stetigem Rühren braun werden lassen
- Zwiebel rüsten und darunterziehen
- Bouillon zugeben und 40 Minuten kochen
- Lauch sehr fein rüsten und in die Suppe geben
- 15 Minuten weiter kochen

# Kartoffelkörnli mit Lachs

für 4 Personen

## Zutaten:

500 g Gschwellti (fest kochende Sorte) geschält

100 g geräucherter Lachs in Tranchen

40 g Butter in Stücken

1 dl Rahm

2 EL Kapern ab gespült, abgetropft, fein gehackt

0.25 TL Salz

2 EL Dill fein geschnitten

Zweiglein Dill zur Deko

Wenig Pfeffer



## Zubereitung:

- Kartoffeln mit der Röstiraffel reiben, würzen
- Kartoffeln in die Förmchen geben und etwas andrücken
- Butter darauf verteilen
- Backen ca. 45 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.
- Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und die Kartoffelkörnli aus den Förmchen auf die vorgewärmten Teller stürzen.
- Rahm mit Kapern und Dill steif schlagen, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Durchmesser) füllen.
- Dillrahm mit dem Lachs auf die Kartoffelkörnli verteilen.
- Mit Dill garnieren und würzen

# Lammcurry mit Wildreis

für 4 Personen



## Zutaten:

- 600 d mageres Lammfleisch in Streifen geschnitten
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 4 Knoblauchzehen
- 2 grosse Zwiebeln
- 200 ml heisses Wasser
- 1 Esslöffel Butter
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
- 1 Esslöffel Garam Masala oder mildes Currypulver
- 1 Becher Joghurt nature (180 g)
- 2 Esslöffel Crème fraiche
- 3 cm Ingwerwurzel
- Salz nach belieben

## Zubereitung:

- Den Knoblauch schälen und durchpressen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch und Ingwer gut mischen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Die Lammfleischstreifen salzen. In einer Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Hälfte der Lammstreifen knapp 1,5 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen. Dann auf dieselbe Weise die zweite Portion vom Fleisch braten. Überschüssiges Fett abgiessen und den Bratensatz mit Wasser auflösen. Durch ein feines Sieb in eine Schüssel giessen.



- In einem weiten Topf die Butter erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Knoblauch-Ingwer-Mischung, das Tomatenpüree sowie Garam Masala oder Curry beifügen und kurz mitdünsten. Dann das Fleisch mitsamt ausgetretenem Saft sowie den Bratenjus beifügen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer so lange kochen lassen, bis das Fleisch sehr weich ist. Dies dauert je nach Qualität 45-60 Minuten. Wenn dir Flüssigkeit stark einkocht etwas Wasser nachgiessen.
- Vor dem Servieren Joghurt und Crème fraiche verrühren. Zum Fleisch geben, alles gut mischen und nur noch gut heiss werden lassen. Wenn nötig mit Salz und Garam Masala nachwürzen und das Curry sofort servieren.
- Dazu passt Wildreis, 200 gr für 4 Personen
- Zubereitung wie gehabt.

# Orangen-Mascarpone-Creme

für 4 Personen

## Zutaten:

3 Orangen (2 Orangen zum Filetieren)

250 g Mascarpone

150 g griechisches Joghurt natur

2 dl Rahm

4 EL flüssiger Honig

2 EL Grenadine-Sirup



## Zubereitung:

- Von 2 Orangen Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Fruchtfleits (Schnitze) mit einem scharfen Messer zwischen den weissen Häutchen ausschneiden. Orangenfilets in einer Schüssel mit dem Sirup mischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- Von der Orange die Schale in eine Schüssel reiben, und den ganzen Saft dazu pressen. Mascarpone Joghurt, Rahm und Honig darunter rühren. Mit dem Schwingbesen des Handrührgeräts so lange schlagen bis die Masse fest wird. Creme in die Gläser verteilen und zugedeckt ca. 2 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren die Orangenfilets mit dem Saft darauf verteilen.