

MENU FUER 4 PERSONEN
von Yves de Kinkel

Kochen vom
31. August 1988

C H N O C H E - C H U C H I

W I N T E R T H U R

RATATOUILLE - CREME
MIT BROT - CROUTONS

LAMMRAGOUT MIT KAPERN

KAROTTEN

NAPOLITAINE D'ANANAS
A L'ANANAS

En Guete

RATATOUILLE-CREME MIT BROT-CROUTONS

=====

1 Knochlauchzehe mit Schale
1 EL Olivenoel
50 g Weissbrotwuerfel
(altbacken), sehr fein geschnitten

4 Tomaten
1 rote Peperone (Paprikaschote)
1 Aubergine, mittelgross mit Schale
2 Zucchetti (Zucchini)
mittelgross, mit Schale
1 kleine Zwiebel
2 Knochlauchzehen

1 EL Olivenoel
1 dl Rotwein
2 dl Fleischbruehe, entfettet

1 Zweig Thymian, Blaettchen abgestreift
1 TL Rosmarinnadeln, fein gehackt

1 dl Vollrahm (Sahne)
Salz und schwarzer Pfeffer aus
der Muehle

Die Knoblauchzehe samt Schale laengs halbieren.
Das Olivenoel erhitzen, den Knochlauch darin
kurz roesten und die Brotwuerfelchen beigeben.
Rundum braun roesten, auf Kuechenpapier abfetten.

Die Gemuese waschen. Die Tomaten kurz in kochendes
Wasser tauchen, kalt abschrecken und schaelen.
Die Peperone halbieren, Stielansatz, weisse Haeute
und Kerne ausschneiden. In Streifen schneiden.
Aubergine, Tomaten und Zucchetti in Wuerfel teilen.
Die Zwiebel hacken, die Knoblauchzehen pressen.

Das Olivenoel erhitzen, Zwiebel und Knochlauch
darin andaempfen. Alle Gemuese beigeben und
miterhitzen. Mit dem Rotwein abloeschen und
die Fluessigkeit vollkommen eindaempfen lassen.
Dann die Fleischbruehe zugeben.

Das Gemuese mit der Fluessigkeit im Mixer ganz
fein puerieren. Durch ein feines Sieb passieren.
Die Kraeuter beigeben und die Suppe wieder
erhitzen.

Den Rahm darunterschwingen, die Suppe unter
staendigem Umruehren bis vor den Siedepunkt
erhitzen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Die Suppe unmittelbar vor dem Essen mit
den Brotwuerfelchen servieren.

LAMMRAGOUT MIT KAPERN

=====

8 Personen

2 l Wasser
1 gestrichener EL Salz

500 g Lammknochen
2 Karotten, geputzt
1 Zwiebel mit Schale
2 Zitronenscheiben mit Schale
1 Lauch (nur Gelbes)
1/4 Knollensellerie
2 Sellerieblaetter
1 Kleines Lorbeerblatt
1 Nelke
Pfefferkoerner, zerdrueckt

2 kg Lammragout von Brust oder
Laffe (Schulter) mit wenig Fett,
in gleichmaessige Wuerfel geschnitten

3 dl Vollrahm (Sahne)
Salz und schwarzer Pfeffer
aus der Muehle

50 g frische Kapern
20 g frische Butter
etwas Zitronensaft

1 Bund Petersilie, fein gehackt
oder
3 junge Sellerieblaetter, grob gehackt

KAROTTEN

=====

1,2 kg Karotten

2 Zwiebeln
1-2 EL Margarine
2-3 dl Mineralwasser

Salz, gewuerzter Pfeffer

Wasser und Salz aufkochen.

Knochen, grobgeschnittene Karotten, Zwiebel,
Zitronenscheiben, zerkleinerten Lauch sowie
Selleriewuerfel und -blaetter begeben.
Gewuerze zufuegen und 50 Minuten ziehen lassen.

Die Knochen mit einer Schaumkelle herausnehmen,
die Fluessigkeit absieben und wieder aufkochen.

Das Fleisch begeben und 40 Minuten vor
dem Siedepunkt pochieren. Herausnehmen und
mit Folie bedeckt beiseite stellen (es macht
nichts, wenn das Fleisch abkuehlt).

Die Kochfluessigkeit mit Rahm mischen. So lange
einkochen lassen, bis ungefaehr 4 dl saemige,
leicht gebundene Sauce uebrigbleiben.
Mit Stabmixer (Schneidermesser) aufschwingen,
nach Geschmack mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Frische Kapern und Fleisch in die heisse Sauce
geben. Mit Butterflocken verfeinern. Mit einer
Spur Zitronensaft leicht nachsaeuern.

Petersilie oder Sellerieblaetter darueberstreuen.

Karotten waschen, schaelen, in Rondellen schneiden.

Zwiebeln fein hacken, in Margarine glassig
duensten. Karotten begeben und miterhitzen.
Mit Mineralwasser abloeschen. Mit Salz und
Pfeffer wuerzen.

So lange kochen lassen (ca. 15 Min.) bis
die Karotten weich sind.

NAPOLITAINE D'ANANAS A L'ANANAS

=====

2 beaux ananas

1/4 l de coulis de framboises
ou de fraises

250 g de fruits

1/4 l de coulis de kiwis

4 kiwis

Pour le sirop:

300 g sucre en poudre

3 dl d'eau

POUR PREPARER L'ANANAS:

A l'aide d'un couteau scie, eliminer l'ecorce puis debiter l'ananas en rondelles de l'epaisseur d'un doigt. Tailler 8 batonnets reguliers de 5 cm par personne.

Utiliser le reste de l'ananas pour le sorbet.

POUR PREPARER LE SORBET:

Eliminer le bois de l'ananas restant (partie blanchatre et dure se trouvant au centre du fruit).

Recueillir tout le jus de l'ananas (environ un demi-litre sera necessaire) en le passant au robot-coupe puis dans un chinois.

Dans une casserole, porter a ebullition le sucre avec l'eau. Laisser refroidir.

Melanger avec le jus d'ananas et le jus d'un demi-citron.

Ajuster a votre gout.

Faire tourner dans une sorbetiere et reserver au congelateur.

POUR PREPARER LE COULIS DE FRAMBOISES :

Passer au mixer les fruits laves, 1,5 dl de sirop de sucre, 1 CS de sucre en poudre et une 1/2 CS de jus de citron.

POUR PREPARER LE COULIS DE KIWIS:

Peler les kiwis, les couper en morceaux puis les passer au mixer avec 1,5 dl de sirop de sucre, 1 CS de sucre en poudre et une 1/2 CS de jus de citron.

MISE EN PLACE voir avec le chef.