



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Französische Zwiebelsuppe

Lammkotelett provençale mit Ratatouille und Pommes Duchesse

Apfeljoghurt Mousse

Zutaten:

Zubereitung:

Lammkotelett provençale mit Ratatouille und Pommes Duchesse

12 Stk	Lammkotelette Olivenöl Salz, Pfeffer	ca. 80 g / Stk	Fleisch unter dem Wasser abspülen und trocken tupfen. Den Fettrand einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Kotelette in Olivenöl 5 Minuten scharf anbraten und warmstellen.
			Ratatouille:
1 Stk	Peperoni	gelb, klein geschnitten	Alles Gemüse einzeln in Olivenöl anbraten.
1 Stk	Peperoni	rot, klein geschnitten	
1 Stk	Zucchini	klein geschnitten	
1 Stk	Zwiebel	klein geschnitten	
1 Stk	Aubergine	klein geschnitten	
2 Stk	Tomaten	gehäutet, entkernt, klein geschnitten	Ganz zum Schluss, Tomaten beifügen und alles mischen.
2.5 Stk 2 Zweige	Knoblauchzehe Thymian Salz, Pfeffer	Blätter	Leicht erwärmen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Thymian ab schmecken
800 g	Kartoffeln	mehlig kochend, geschält gekocht	Pommes Duchesse: Kartoffeln in Salzwasser gar kochen und dann durch ein Passévite geben. Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Eigelb dazugeben. Die ganze Masse sehr schaumig rühren und in einen Spritzbeutel geben. Kleine Formen auf ein Blech spritzen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Das Ganze im Backofen bei 220 Grad 15 Minuten in der mittleren Schiene backen..
100 g	Butter	weich	
4 Stk	Eigelb	zum bestreichen	
1 Stk	Eigelb Salz, Pfeffer, Muskatnuss		