



Schudel on the Rocks – jeden Mittwoch um 18.00 Uhr auf ProSieben Schweiz

ROUILLE

- 1 Kartoffel
- 1 Knoblauchzehen
- 1 Eigelb
- ½ TL geräuchertes Paprika
- ¼ TL Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Msp Cayennepfeffer
- ½ dl Olivenöl
- Steinofen-Baguette
- 1 Stück Butter
- 1 Knoblauchzehe

Gekochte Kartoffel schälen und durch die Kartoffelpresse pressen. Eigelb in einer Schüssel verquirlen, Knoblauch dazu pressen, mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprika würzen.

Langsam Öl zufügen und alles mit dem Schneebesen verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Baguette aufschneiden und nach Belieben in etwas Butter in der Bratpfanne anrösten. Mit einer halben Knoblauchzehe bestreichen.



Menü

FUNKY Ratatouille



Das bunt eingekochte
Gemüsegericht macht
die Küche zum Dancefloor

für 4 Portionen

SAUCE

- 1 Peperoni rot
- 2-3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- Gemüseabschnitte vom Ratatouille
- Olivenöl
- Herbamare Original
- Pfeffer
- 2-3 Zweige Rosmarin
- ¼ Zitrone, Saft
- Basilikum

Peperoni waschen und rüsten. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.

Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch zusammen mit den Gemüseabschnitten vom Ratatouille mit etwas Olivenöl in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze weichgaren.

Rosmarinnadeln von den Stielen streifen und beigegeben, mit Herbamare würzen.

Gemüse weichkochen. In den Standmixer geben und mit etwas Olivenöl und etwas Zitronensaft pürieren.

CAYENNE PFEFFER

gemahlene
Chilischoten
Sorte «Cayenne»



RATATOUILLE

- 1 Grüne Zucchini
- 1 Gelbe Zucchini
- 5-6 Eier-Tomaten
- 2 kleine schlanke Auberginen
- Olivenöl
- Herbamare Original

Backofen auf 150°C vorheizen. Tomaten übers Kreuz einschneiden, kurz ins kochende Wasser geben, kalt abschrecken und enthäuten. Tomaten in sehr feine Scheiben schneiden.

Gemüse waschen und mit Hilfe eines Gemüsehobels in 2 mm dicke Scheiben hobeln. Gemüse nach Sorten sortieren.

Auflaufform mit Sauce ausstreichen. Gemüsescheiben abwechslungsweise in die Form füllen. Mit Olivenöl beträufeln und Herbamare würzen.

Aus Backpapier einen «Deckel» zuschneiden, in der Mitte ein «Dampfventil» heraus schneiden.

Ratatouille im vorgeheizten Ofen ca. 30 Min. garen.

mehr unter

Schudel on the Rocks.ch

EPISODEN
XIX-XXVIII



René Schudels Koch-Episoden
mit musikalischen Gästen,
Schnittlauch, Gitarre und Butter