

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Eiersalat mit Speck

Pouletschenkel nach Parma Art mit Frühlingsgemüse

Fruchtsuppe mit Amaretto Parfait

Zutaten:

Zubereitung:

Eiersalat mit Speck

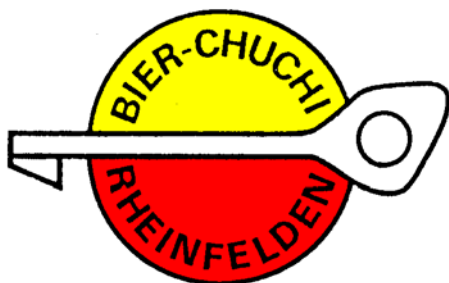
75 g	Kresse	
8 Scheiben	Frühstückspeck	
100 g	Nature Yoghurt	
4 EL	Mayonnaise	
2 EL	Rahm	
	Salz, Pfeffer	aus der Mühle
8 Stk	Eier	gekocht
1 Bund	Schnittlauch	
8 Stk	Wachteleier	

Die Kresse oder Sprossen sorgfältig waschen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eine grosse Platte damit auslegen.

In einer Bratpfanne den Speck im eigenen Fett knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Sauce Joghurt, Mayonnaise und den Rahm verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Eier schälen und in Scheiben schneiden. Dekorativ auf dem Salatbett anrichten und mit dem Speck belegen. Den Salat grosszügig mit Sauce beträufeln und den Schnittlauch darüber schneiden.



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Eiersalat mit Speck

Pouletschenkel nach Parma Art mit Frühlingsgemüse

Fruchtsuppe mit Amaretto Parfait

Zutaten:

Zubereitung:

Pouletschenkel nach Parma Art mit Frühlingsgemüse

4 Tranchen	Parmaschinken	klein schneiden
1 Bund	Petersilie	glattblättrige, fein gehackt
2 Zweige	Basilikum	fein gehackt
1 Stk	Knoblauchzehe	gepresst
50 g	Butter	weich

Den Ofen auf 200° C vorheizen und ein Blech mitwärmen. Parmaschinken klein schneiden, Petersilie und Basilikum klein hacken. Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken. Alle Zutaten mit der weichen Butter mischen.

4 Stk	Pouletschenkel	grosse
-------	----------------	--------

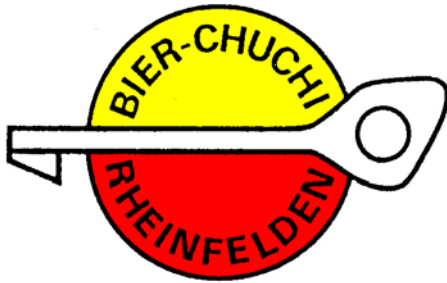
Pouletschenkel vorbereiten. Ein Stück Haut vom Fleisch lösen, so dass sich eine Tasche bildet; am besten geht dies mit den Fingern. Je ein Esslöffel Buttermasse unter die Poulethaut geben und verteilen, dazu das Fleisch leicht massieren.

	Salz	
	Pfeffer	schwarz aus der Mühle
0.5 Stk	Zitrone	nur Saft

Die Pouletschenkel nur leicht salzen, jedoch reichlich peffern und mit Zitronensaft bestreichen. Auf das vorbereitete Blech legen und im 200° C heissen Ofen 40 Minuten knusprig braten; dabei 2-bis 3-mal mit dem auslaufenden Buttersaft beträufeln.

12 Stk	Karotten	jung, mit Stiel
12 Stk	Zwiebeln	jung, mit Stiel
12 Stk	Kartoffeln	neue, kleine

Das Gemüse waschen und die Stiele auf ca 3cm abschneiden. Das Gemüse mit wenig Wasser dämpfen. Wenig Butter in die Bratpfanne geben und das Gemüse darin andünsten.



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Eiersalat mit Speck

Pouletschenkel nach Parma Art mit Frühlingsgemüse

Fruchtsuppe mit Amaretto Parfait

Zutaten:

Zubereitung:

Fruchtsuppe mit Amaretto Parfait

80 g	Eigelb	(ca 5 Stk)
80 g	Zucker	
0.3 dl	Wasser	
5 dl	Rahm	
3 EL	Amaretto	
70 g	Mango	kleine Stücke
1.5 Stk	Passionsfrucht	kleine Stücke
100 g	Banane	
1.5 dl	Orangensaft	frisch gepresst
2.5 dl	Apfelsaft	
130 g	Zucker	
	Beeren	Dekoration

Amaretto Parfait:

Eigelb mit einer Küchenmaschine luftig schlagen.

Wasser und Zucker zu einem Sirup aufkochen (ca 3 Min).
den Sirup in einem dünnen Strahl ins Eigelb giessen,
während die Küchenmaschine auf "langsam" läuft. Der
Strahl muss direkt ins Eigelb treffen
Danach Eigelb mit "vollen" Touren fertig schlagen.

Rahm steif schlagen (crème) und mit einem Gummischaber
unter die Eigelbmasse ziehen.

das Parfait mit Amaretto abschmecken. In's Gefrierfach
stellen.

Fruchtsuppe:

Mango in kleine Stücke schneiden

Passionsfrucht halbieren, Kerne und Frucht ausschaben

in kleine Stücke schneiden

alle Zutaten ca 2 min lang kochen. Mit einer
Küchenmaschine pürieren, sieben und im Kühlschrank
abkühlen.

Anrichten:

Das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen und für 5 Minuten in
den Kühlschrank stellen.

Die Fruchtsuppe in tiefe Teller giessen. Beeren als
Dekoration in die Suppe geben. Das Parfait in Portionen in
die Suppe geben und servieren.