



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Lauch-Mascarpone-Ravioli und Gitzileber an Frischei-Vinaigrette

Geschmorte Lammhaxe auf Spargelragout mit gefüllten Morcheln

Apfel-Erdbeer-Kompott auf weissem Schoggiparfait mit Vanilleschaum

Zutaten:

Zubereitung:

Geschmorte Lammhaxe auf Spargelragout mit gefüllten Morcheln

4 Stk	Lammhaxen		Haxen:
	Salz,Pfeffer		Das freiliegende Knochenstück mit Salz und Pfeffer nach
	Mehl		belieben würzen, mit Mehl bestäuben und rundum kräftig
	Bratbutter		anbraten. Gemüse zugeben und kurz mitdünsten.
50 g	Sellerie	grob geschnitten	Tomatenpüree und Thymian zugeben, ebenfalls kurz
50 g	Karotten	grob geschnitten	mitdünsten und mit Rotwein ablöschen. Im auf 180°C
1 Stk	Zwiebel	grob geschnitten	vorgeheizten Backofen ca. 1 Std. schmoren. Hitze auf 120°C
1 Stk	Knoblauchzehe	geschält	zurücknehmen und 1 Std. ziehen lassen. Fleisch aus dem
1 EL	Tomatenpüree		Topf heben und warm stellen. Sauce entfetten und durch ein
1 Stk	Thymianzweig		Sieb passieren.
3 dl	Rotwein	Châteauneuf du Pape	Achtung mit den Lammhaxen sofort beginnen da 2 Std. Gar-
			resp. Schmorzeit !
500 g	grüne Spargeln	geschält	Spargeln:
	Schalen		Schalen in Salzwasser geben, aufkochen und entfernen.
	Butter		Spargeln zugeben, blanchieren, in Eiswasser abschrecken
	Spargelsud		und in Stücke von ca. 3 cm Länge schneiden.
			Vor dem Anrichten in Butter und Sud sautieren.
50 g	Lammhackfleisch	Haxenabschnitte	Morcheln:
0.5 dl	Rahm		Fleisch und Rahm im Cutter zur Farce verarbeiten, mit Salz
	Salz,Pfeffer		und Pfeffer würzen und in die Morcheln füllen.
150 g	Morcheln	grosse ohne Stiel	Vor dem Anrichten in Butter und Gemüsebouillon sautieren
	Butter		und mit Meersalz abschmecken.
	Gemüsebouillon		
	Meersalz		Anrichten
			Spargelragout und Morcheln in Tellermitte anrichten, Haxen
			daraufsetzen und mit Sauce beträufeln.
			Wein
			Châteauneuf du Pape