



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Lauch-Mascarpone-Ravioli und Gitzileber an Frischei-Vinaigrette

Geschmorte Lammhaxe auf Spargelragout mit gefüllten Morcheln

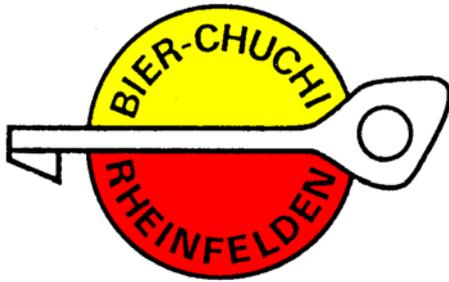
Apfel-Erdbeer-Kompott auf weissem Schoggiparfait mit Vanilleschaum

Zutaten:

Zubereitung:

Lauch-Mascarpone-Ravioli und Gitzileber an Frischei-Vinaigrette

100 g	Hartweizendunst		Weisser Ravioliteig:
1 Stk	Ei		Zutaten zum Teig zusammenfügen, gründlich kneten und mit Frischhaltefolie abgedeckt 1 Std. ruhenlassen.
100 g	Lauch	jung	Grüner Ravioliteig:
100 g	Hartweizendunst		Lauch blanchieren, in Eiswasser abschrecken, pürieren und durch ein Sieb streichen. 50g Püree und Dunst zum Teig zusammenfügen, gründlich kneten und mit Frischhaltefolie abgedeckt 1 Std. ruhen lassen.
			Ravioliteig wird von Tisch3 geliefert.
200 g	Mascarpone		Raviolifüllung:
1 Stk	Eiweiss		Mascarpone, Eiweiss und Lauch mischen und mit Meersalz abschmecken.
50 g	Lauch	jung	Ravioli:
	Meersalz		Beide Teige sehr dünn ausrollen und Rondellen von ca. 6-8 cm Durchmesser ausstechen (Trinkglass oder runden Teigausstecher benutzen). Etwas Füllung knapp unter die Mitte setzen, Rand der unteren Hälfte mit Wasser befeuchten. Obere Hälfte darüber klappen und sorgfältig andrücken.
1 EL	Sherryessig		Vinaigrette:
3 EL	Olivenöl		Essig und Öl verrühren. Eiweiss, Käse und Lauch zugeben, vorsichtig mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2 Stk	Eiweiss	gekocht, Brunoise	
70 g	Ziegenkäse	Brunoise	
wenig	Lauch	fein gehackt	
	Meersalz, Pfeffer		
2 Stk	Eigelb		Eigelbcreme:
0.5 dl	Gemüsebouillon		Eigelb mit Bouillon verdünnen, bis eine streichfähige Masse entsteht.
	Butter		Ravioli:
			In sehr heissem Salzwasser ca. 2 Min. ziehen lassen, herausheben und kurz vor dem Anrichten in Butter sautieren.



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:

200 g	Gitzileber Bratbutter Meersalz, Pfeffer	pariert, Stk. geschn.
wenig	Fleischextract	

Leber:
Stücke in der Butter sautieren und kurz vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen. Fleischextrakt mit wenig Wasser zu sirupartiger Konsistenz verdünnen und aufkochen.

Anrichten

In der Mitte von vorgewärmten Tellern mit Eigelbcreme einen Ring giessen, Vinaigrette hineingeben, Ravioli darauf verteilen, Leber darüber geben und mit heissem Fleischextrakt beträufeln. Dekorieren mit grünen Lauchringli beim Anrichten.

Wein
Châteauneuf du Pape