



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Gefüllte Artischocken auf Hausgemachten Nudeln

Im Krautstielblatt gedämpfte Pouletbrust an Limettenbutter und
Rosmarinkartoffeln

Crêpes mit Erdbeeren auf Vanillesauce

Zutaten:

Zubereitung:

Gefüllte Artischocken auf Hausgemachten Nudeln

200 g	Mehl		Spinatnudeln:
1 Stk	Ei		Alles zusammen mischen, kneten. Teig muss zäh und elastisch werden, danach auswallen, 2-3 Minuten im heissen Salzwasser al dente kochen, kalt abschrecken, vor dem Servieren in heisser Butter schwenken.
120 g	Spinat	gehackt	
1 Prise	Salz		
3 EL	Olivenöl		
1 TL	Basilikum	gehackt	
4 Stk	Artischocken	mittelgross	ca. ¼ von oben quer durchschneiden, Stiel mit Drehbewegung entfernen, äussere Blätter wegschneiden, den Boden tournieren.
1 Stk	Zitrone	in Scheiben	Mit Zitronensaft ganz einreiben.
	Wasser		Artischocken knackig kochen.
	Zitrone		
	Weissmehl		
	Salz, Pfeffer		
250 g	Steinpilze	Würfel geschnitten	Schalotte in Butter dünsten, Steinpilze leicht andämpfen, pfeffern, Rahm beifügen, mit Glace de Viande leicht bräunen, bei schwacher Hitze köcheln lassen.
30 g	Butter		
1 Stk	Schalotte	klein, fein gehackt	
1.5 dl	Doppelrahm		
1 TL	Glace de Viande		
1 EL	Schnittlauch	fein geschnitten	Das Artischockenheu entfernen, die entstandene Becherform mit Steinpilze füllen und mit Schnittlauch garnieren.