



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:

Im Krautstielblatt gedämpfte Pouletbrust an Limettenbutter und Rosmarinkartoffeln

4 Stk	Pouletbrüstchen	gehäutet	
6 Stk	Krautstielblätter	gross	Weisse Stiele und grüne Blätter des Krautstiels trennen und Stiele in Stäbchen schneiden. Im selben Wasser nacheinander die Stäbchen und dann die Blätter blanchieren und jeweils sofort in Eiswasser abschrecken. Stäbchen und Blätter trockentupfen.
Paar	Kerbelzweige	Garnitur	
1 EL	Sonnenblumenöl		Marinade: Schalotten im Öl dünsten und mit den restlichen Zutaten mischen. Das Fleisch mit der Marinade bestreichen, in die Blätter einschlagen, mit der Ueberlappung nach unten in den gebutterten Dämpfereinsatz legen und ca.10-15 Min. dämpfen.
1 Stk	Schalotte	sehr fein gehackt	
2 EL	Limettensaft		
1 TL	Kerbel Salz,Pfeffer	fein gehackt	
1 Stk	Butter Zwiebel	rot Scheiben geschn.	Limettenbutter: Zwiebeln in Butter und Limettensaft dünsten. Weiche Butter und Zesten begeben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Pfännchen beiseite stellen. Krautstielstäbchen sautieren und auf Tellern verteilen. Pouletpäckchen auf Haushaltpapier abtupfen, diagonal zur Vertikalen halbieren und zur Hälfte auf die Krautstielstäbchen legen. Limettenbutter aufschäumen lassen, darüber giessen und mit Kerbelzweige garnieren.
0.5 Stk	Limetten	Zesten	
1 EL	Limettensaft		
60 g	Butter Salz,Cayennepfeffer	weich	
1.5 Stk	Rosmarinast		Zweige im Öl einweichen und wieder entfernen. Kartoffeln im Rosmarinöl anbraten und die separaten Rosmarinnadeln dazugeben.
20 Stk	Kartoffeln	klein,neue	
0.5 Stk	Rosmarinast	nur Nadeln	