CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Spinat-Ricotta-Gnocchi auf Tomaten mit Basilikum
*****
Hasen- und Lammrückenfilet auf Pilzragout mit Knoblauchnudeln
*****
Gefüllte Schmoräpfel auf Honigsauce

Zutaten: | Zubereitung:

Hasen- und Lammrückenfilet auf Pilzragout mit Knoblauchnudeln

2 Stk	Hasenrückenfilet	à 80 g	mit Pfeffer, Gewürzen und Rosmarin und 1 dl. Olivenoel marinieren (ohne Salz), salzen erst vor dem Anbraten. Olivenöl in der Pfanne erwärmen und den Rosmarinzweig hineinlegen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Rosmarinzweig herausnehmen und Öl erhitzen zum anbraten der Filet's Fleisch kurz rundherum anbraten und zum auskühlen zur seite stellen. Ausgekühltes Fleisch ca.. 15 Minuten vor dem Anrichten, in den mit max. 80 Grad vorgeheizten Ofen stellen.
2 Stk	Lammrückenfilet	à 180 g	
4 Zweig	Rosmarin		
1 dl	Olivenöl		
100 g	Champignon	weiss	Olivenoel stark erhitzen und den Pilzragout anbraten (die Pilze dürfen hellbraune Farbe bekommen) nach dem Anraten leicht würzen und mit Weisswein ablöschen und einköcheln. Vor dem Servieren mit Rahm verfeinern und und einkochen (nicht zu viel Rahm, Flüssigkeitsbildung von den Pilzen).
100 g	Champignon	braun	
100 g	Pfifferlinge		
100 g	Steinpilze		
1 dl	Halbrahmn		
250 g	Kohlrabi	grosse	in gleichmäßige Stäbchen (Batonnets) oder Turnieren, schneiden und im Salzwasser Blanchieren. Butter in der Pfanne erhitzen und das Gemüse andünsten, den Peterli kurz (wegen der Farbe) vor dem Anrichten darunter geben.
250 g	Karotten		
1/2 Bund	Peterli	gehackt	
	Butter		
200 g	Mehl		Alle Zutaten zu einem zähen, glatten Teig verarbeiten. Diesen wenigstens 2 Stunden, in einem feuchten Tuch eingeschlagen, an der kühle ruhen lassen. Dann den Teig hauchdünn auswahlen und nudelig schneiden.
0,1 dl	Olivenöl		
2 Stk	Eier		
1 Prise	Salz		
2 Stk	Knoblauchzehe	gepresst	
	Milch		Anrichten: Die Knoblauchnudeln mit einer Gabel aus der Pfanne nehmen und in einem Suppenlöffel drehen und dann auf den Teller geben so dass zwei Häuflein gibt. Rechts davon das Gemüse und links die Tomatenrose. Im verbleibenden Platz den Pilzragout Tropfenartig von den Teigwaren anrichten. Die Filets in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und gemischt darauflegen.