



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Taglierini an Zitronensauce



### Grillierter Thunfisch mit eingelegten Tomaten an Aceto-balsamico-Estragon-Jus



## Melonendessert

Zutaten:

Zubereitung:

### Taglierini an Zitronensauce

2 Stk	Zitronen	gewaschen	Zitronensauce: Von der Schale fingerlange, hauchdünne Streifen abziehen und diese in allerfeinste Streifchen, eine sogenannte Julienne, schneiden. Benötigt werden davon die ungefähre Menge von 2-Esslöffeln. Die Zitronenjulienne in wenig kochendem Wasser blanchieren, auf einem Kleinen Sieb mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen. Aus einer Zitrone den Saft pressen.
4 EL	Weisswein		Den Weisswein, Zitronensaft, den Geflügelfond(oder Bouillion) sowie den Ingwer in einem Saucenpfännchen aufkochen und bei grosser Hitze sirupartig reduzieren, den Honig und die Crème fraiche zufügen und bis zum Gebrauch beiseite stellen.
2 EL	Zitronensaft		
2 dl	Geflügelfond(Bouillon)		
2 TL	Ingwer	gerieben	
2 TL	Honig		
4 EL	Crème fraiche		
2 TL	Puderzucker		Die Zitronenjulienne in einer kleinen Bratpfanne mit Puderzucker bestreuen, Butter zufügen und bei kleiner Hitze golden caramelisieren. Zum Schluss die Blättchen vom Zitronenthymian untermischen.
	Butter		
	Zitronenthymian	Blättchen	
400 g	Nudeln		Die Nudeln auf gewohnte Weise garen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen, in Butter schwenken und mit Salz sowie einer Spur frisch gemahlenem Koriander würzen. In der Zwischenzeit die Sauce erwärmen, vorsichtig mit Salz, einer Spur Curry, einem Hauch Cayenne und frisch gemahlenem Koriander würzen. Die Sauce in vorgewärmte, tiefe Teller schöpfen, die Taglierini auf die Sauce setzen und mit den Zitronenstreifchen bestreuen.
2 TL	Butter		
	Salz		
	Koriander		
	Curry		
	Cayenne		

#### Zitronenjulienne

Beim Zuschneiden der Zitronenschale in dünne, schmale Streifen ( Zeste genannt), die Zitrone aufrecht auf ein Schneidebrett stellen und mit einem kleinen scharfen Messer - von oben nach unten schneiden - die Schale hauchdünn abtrennen und darauf achten, dass die weissen Häutchen nicht mitgeschnitten werden (unerwünschte Bitterstoffe). Die derart abgezogene Zitronenschale in feinste, mehr oder weniger lange Streifen schneiden.