



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Blattsalate mit Speck-Roquefort-Würfeln Topinamburchips an Honig-Vinaigrette

☺☺☺

Entenbrust mit Pilzragout und Feuilleté

☺☺☺

Rüebli-Clace

Zutaten:

Zubereitung:

Blattsalate mit Speck-Roquefort-Würfeln Topinamburchips an Honig-Vinaigrette

8 Stk. 160 g	Räucherspeck Roquefort	dünne Scheiben fingerdicke Würfel	Salat: Speck zwischen zwei Backpapiere auf ein Blech legen. Mit einem zweiten Blech beschweren, das sich ins innere stapeln lässt, damit die Scheiben beim Rösten flach bleiben. Im auf 140° C vorgeheizten Backofen ca. 40 Min. knusprig rösten. Als Garnitur zum Salat legen.
0.5 Stk.	Fenchel	1 mm Streifen	Blattschichten über die Längskante in Streifen von 1 mm hobeln. Fünf Minuten in Eiswasser wässern und abtropfen lassen.
2 Stk. 0,5 lt.	Topinamburs Erdnussöl Salz, Pfeffer	2 mm Scheiben	Ungeschält in Scheiben von 2 mm hobeln und in Öl fritieren. Auf Haushaltspapier entfetten und mit Salz und Pfeffer würzen.
100 g	Nüsslisalat	event. Eichblatt, Frisée	Waschen und trockenschleudern
2 El 2 El 2 El 4 El 4 El	Champagneressig Sherryessig Thymianhonig Haselnussöl Distelöl Salz, Pfeffer	fließendwarm	Vinaigrette: Essige und Honig vermischen. Öl unter Rühren in dünnem Faden zugeben, bis die Flüssigkeit emulgiert. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenig Vinaigrette für die Garnitur beiseite stellen. Im Rest Blattsalate und Fenchel separat marinieren.
2 El	Thymianhonig	fließendwarm aus der Pipette	Garnitur - Hinweise für's Anrichten: Teller dem Rand entlang mit Honig dekorieren (anstelle der Pipette mit Papiertüte aus Backpapier) Salate und Fenchel in Tellermitte anrichten und mit Speck-Käsewürfeln umgeben. Topinambur und Haselnüsse dazugeben. Mit Vinaigrette und Honig beträufeln. Mit Kräuter garnieren und mit Pfeffer bestreuen.
12 Stk.	Haselnüsse	geröstet, geschält, halbiert	Zum Schälen, die im Backofen gerösteten Haselnüsse in ein Tuch einschlagen und gegeneinanderreiben. Der bei den Zutaten angegebene Honig ist als Vorschlag gedacht. Selbstverständlich können alle Gerichte nach Belieben auch mit andern Honigarten zubereitet werden. (Marmite Winter 99)
1/2 Bund 1/2 Bund	Kerbelzweige Schnittlauchhalme	Spitzen in Fransen geschnitten	
8 Stk.	Pfefferkörner	schwarz, grob zerdrückt	