



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

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



Entenbrust mit Pilzragout und Feuilleté

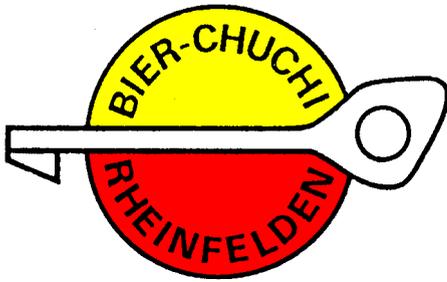


Rüebli-Clace

Zutaten: Zubereitung:

Entenbrust mit Pilzragout und Feuilleté

<p>1 Pkt. Blätterteig 1 Stk. Eigelb</p>	<p>fertig ausgerollt</p>	<p>Feuilleté: Aus dem Blätterteig mit einem geeigneten Ausstecher vier Stücke stechen oder vier Rechtecke von 8x8cm schneiden. Mit Eigelb bestreichen und im auf 200°C vorgeheizten Backofen 10 Min. backen. Abkühlen lassen und horizontal halbieren.</p>
<p>2 dl. Geflügelfond 0,5 dl. Portwein 1 Ei Honig Salz, Pfeffer</p>	<p>dunkel</p>	<p>Sauce: Anstelle Geflügelfond vorzugsweise Entenfond, ersatzweise Bratenfond. Die Zutaten mit Honig aufkochen. Hitze zurücknehmen und köcheln, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen.</p>
<p>2 Stk. Entenbrüste Salz, Pfeffer Fettstoff</p>	<p>Chalans-Ente vorzugsweise zum Anbraten</p>	<p>Ente: Mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Min. ruhen lassen. Anbraten, mässig Farbe annehmen lassen und im auf 160°C vorgeheizten Backofen 12 Min. braten. Die Hitze auf 100°C zurücknehmen und gar ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten quer in Tranchen schneiden.</p>
<p>200 g Pilze Salz, Pfeffer 0,5 dl Rahm 1 Bund Schnittlauch wenig Schlagrahm</p>	<p>frisch, nach Belieben halbsteif geschlagen fein geschnitten</p>	<p>Pilzragout: Pilze putzen und einige schöne Exemplare für die Garnitur beiseite legen. Den Rest in einer trockenen, heissen Pfanne kurzbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Rahm zugeben und aufkochen. Von der Platte ziehen und am Herdrand warmstellen. Kurz vor Anrichten erhitzen und Schlagrahm unterziehen.</p>
<p>1 Ei Butter Salz, Pfeffer 12 Stk. Salbeiblätter</p>		<p>Garnitur: Die für die Garnitur beiseite gelegten Pilze in der Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.</p>



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

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

☺☺☺

Entenbrust mit Pilzragout und Feuilleté

☺☺☺

Rüebli-Clace

Zutaten:

100 g	Teigwarenmehl	
1 Stk.	Ei	
10 g	Butter	
1 Stk.	Eigelb	
0.5 El	Oel	
4 El	Tomatenpuree	
	Salz, Pfeffer	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Tomaten-Eiernudeln:

Alle Zutaten kneten und in 2 Hälften teilen. Eine Hälfte in Klarsichtfolie einschlagen, damit der Teig nicht austrocknet. Die andere Hälfte in der Nudelmaschine kneten bis der Teig glänzt. Anschliessend mit der Maschine ausrollen, bis er geschmeidig ist und nicht mehr reisst. Zwischendurch mit wenig Mehl bestäuben. Dünn ausrollen und Bandnudeln schneiden. Nudeln in kochendem Salzwasser garen. Mit der Schaumkelle auf ein Sieb geben und mit heissem Wasser kurz abbrausen, gut abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne heiss werden lassen und die Nudeln kurz schwenken.

Anrichten:

Neben der Tellermitte ein Saucenspiegel giessen. Den Boden der Feuilleté dazulegen und Pilzragout daraufgeben. Daneben eine Nudelrolle geben. Pilzgarnitur und Salbeiblätter daneben anrichten, die Fleischtranchen auf den Saucenspiegel geben und den Deckel der Feuilleté in die Mitte setzen. Tellerrand mit Schnittlauch bestreuen.

Anmerkung:

Wenn Pilze in der trockenen, heissen Pfanne gebraten werden, schlägt sich allenfalls vorhandene Feuchtigkeit nicht in der Pfanne nieder, sondern verdunstet unverzüglich. (Marmite Weihnachten 00 etwas geändert)