



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

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



Entenbrust mit Pilzragout und Feuilleté



Rüebli-Clace

Zutaten:

Zubereitung:

Rüebli-Clace

50 g	Rüebli	fein gerieben (Bircherraffel)	Zutaten im Mixer pürieren.
50 g	Zucker		
0.2 dl	Rahm		
1 Kl	Zitronensaft		
1 dl	Rahm		Rahm crémig schlagen und sorgfältig daruntermischen. Die Crème mindestens 2 Stunden tiefkühlen.
4 Stk.	Kirschen	rot, aus dem Glas	Garnitur
9 Stk.	Pfefferminzblätter	Garnitur	