



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Chicorée-Avocado-Salat



## Filetgulasch Stroganoff



## Parfait Grand Marnier

### Zutaten:

### Zubereitung:

#### Chicorée-Avocado-Salat

1 Stk	Zitrone		Zitronensaft, Senf, Koriander, Salz Pfeffer und Olivenöl zu
1 TL	Senf	scharf	einer Sauce verrühren
0.5 TL	Koriander	Pulver	
	Salz		
	Pfeffer	aus der Mühle	
5 EL	Olivenöl		
2 Stk	Avocado	reif	Die Avocados halbieren und den Stein entfernen. Die Früchte schälen und klein würfeln. Zur Sauce geben und alles sorgfältig mischen.
2 Stk	Tomaten	enthäuten, entkernen, klein gewürfelt	Die Tomaten enthäuten und entkernen und klein würfeln. Den Lauch in sehr feine Ringe schneiden. Die Petersilie hacken.
0.5 Stk	Lauchstange(klein)	sehr feine Ringe	Alles zur Sauce geben.
1 Bund	Petersilie	gehackt	
4 Stk	Chicorée weiss	Blätter	Von den Chicoréekolben den Strunk entfernen, die Blätter auslösen, kurz kalt spülen und gut abtropfen lassen. Fächerartig auf Tellern anrichten. Auf den unteren Blatthälften die Avocadosauce verteilen und den Salat mit einem halben Ei garnieren.
2 Stk	Eier	gekocht	