



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Amuse Buche mit Lachs

Königscrevetten an Knoblauchsauce mit Wildreis

Seeteufelmedaillon an Noilly Prat Sauce, Gemüsenudeln, Broccoli

Crepes mit exotischen Früchten und Vanilleglace

Weichkäse garniert mit Olivenbrot dazu Malvosie

Zutaten:

Zubereitung:

Amuse Buche mit Lachs

4 Stk	Toastbrot	Scheiben 1cm dick	Toastbrot am besten frisch vom Bäcker (ohne Konservierungsstoffe)
1 Stk	Zwiebel	dünne Ringe	Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden
100 g	Rauchlachs	Atlantischer Wildlachs	Toastbrot auslegen, mit Butter bestreichen, mit Rauchlachs,
50 g	Butter	weich	vorzugsweise Atlantischer Wildlachs belegen, mit grossem
0.25 Bund	Dill	gewaschen	Messer Rinde abschneiden und Toast über Kreuz (diagonal)
	Kapern		vierteln. Mit Zwiebelring und Dill dekorieren. evt. Kapern oder
	Meerrettichschaum		Meerrettichschaum.