



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:

Königscrevetten an Knoblauchsauce mit Wildreis

8 Stk	Königscrevetten	halbieren, Darm entfernen	Königscrevetten in heissem Olivenöl anbraten. Danach würzen.
2 EL	Olivenöl Salz, Pfeffer	kalt gepresst	Die Krabben in eine feuerfeste Form legen und im Backofen bei 80° C warm halten.
3 Stk	Knoblauchzehe	kl. Würfel geschnitten	Pfanne leicht auskühlen, Knoblauch begeben und mit Butter andünsten, mit Weisswein ablöschen und bis zu Hälfte einkochen (ca 5 Min.), Rahm begeben und einkochen. Nach belieben würzen.
1 EL	Butter		
1 dl	Weisswein		
1.5 dl	Vollrahm Salz, Pfeffer		
150 g	Wildreis		Lesen Sie die Packungsbeilage oder fragen Sie Ihren Küchenchef.
8 Stk	Cherry Tomaten	vierteln	Zum Anrichten, kleiner Berg Reis in der Mitte des Tellers. Crevetten auf 1 und 5 Uhr legen mit Knoblauchsauce zur Hälfte nappieren, gegenüber mit Petersilie und Cherry-Tomate garnieren.
0.25 Bund	Petersilie		