



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:

Seeteufelmedaillon an Noilly Prat Sauce, Gemüsenudeln, Broccoli

240 g	Seeteufel	entfernen Silberhaut, Geräte	Seeteufel in Medaillon schneiden (oder geschnitten kaufen), würzen, im Mehl wenden und in Butter anbraten, im Ofen bei 80° C warmstellen.
	Salz, Pfeffer		
2 EL	Weissmehl		
25 g	Butter		
1 Stk	Zwiebel	fein geschnitten	Pfanne leicht auskühlen lassen, Butter begeben, Zwiebeln andünsten, mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen. Zur Hälfte einkochen, Rahm dazugeben nochmals einkochen.
25 g	Butter		
0.5 dl	Noilly Prat		
1 dl	Weisswein		
2 dl	Vollrahm		
0.25 Stk	Zitrone		Abschmecken.
	Worcester Sauce		
	Salz, Pfeffer		
60 g	Broccoli		im Salzwasser kochen für Garnitur.
150 g	Nudeln	getrocknet	im Salzwasser kochen.
50 g	Karotten	julienne	Gemüse im Butter andünsten, (während dem andünsten Nudeln kochen, sodass beides gleichzeitig fertig ist) Nudeln und Gemüse in der Pfanne mischen und würzen.
50 g	Zucchini	julienne	
50 g	Lauch	julienne	
50 g	Butter		