



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Spargel-Crevetten-Salat

Lammfilet im Kräutermantel, Gefüllte Kartoffeln, Gemüse garnitur

Tarte Tatin

Zutaten:

Zubereitung:

Spargel-Crevetten-Salat

1000 g	Spargel	weiss	Spargeln grosszügig schälen und ein Stück vom Ende wegschneiden. In schwach gesalzenem Wasser mit wenig Zucker und 1 EL Butter weichkochen. (Stechprobe)
1 EL	Butter		
wenig	Salz		
wenig	Zucker		
200 g	Crevetten	gekocht, geschält	Den unteren Drittel der Spargeln abschneiden. Den oberen Teil auf Tellern zusammen mit den Crevetten bereitstellen.
3 dl	Spargelsud		Spargelsud in einer grossen Pfanne ca. 1 dl einkochen. Zusammen mit den unteren Spargelteilen und dem Weisswein in einem Becher mit dem Stabmixer pürieren. Den Rahm beifügen und in der Pfanne etwas eindicken. (Bei Bedarf etwas Mehlbutter oder Maizena verwenden.) Mit Salz und Pfeffer würzen.
4 EL	Weisswein		
1 dl	Rahm		
	Maizena		
	Salz, Pfeffer		
1 Schale	Kresse		Spargeln fächerförmig auf dem Teller anrichten, beidseits Crevetten und die Sauce über die Spargelspitzen giessen. Mit Kresse, Radiesli und Ei garnieren.
4 Stk	Radiesli	geschnitzt	
2 Stk	Zwerghuhn-Ei	gekocht, halbiert	
	Baguette		Dazu Baguette und Riesling reichen.
	Riesling		