



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Eiersalat mit Speck

\*\*\*\*\*

## Pouletschenkel nach Parma Art mit Frühlingsgemüse

\*\*\*\*\*

## Fruchtsuppe mit Amaretto Parfait

Zutaten:

Zubereitung:

### Pouletschenkel nach Parma Art mit Frühlingsgemüse

4 Tranchen	Parmaschinken	klein schneiden	Den Ofen auf 200° C vorheizen und ein Blech mitwärmen. Parmaschinken klein schneiden, Petersilie und Basilikum klein hacken. Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken. Alle Zutaten mit der weichen Butter mischen.
1 Bund	Petersilie	glattblättrige, fein gehackt	
2 Zweige	Basilikum	fein gehackt	
1 Stk	Knoblauchzehe	gepresst	
50 g	Butter	weich	
4 Stk	Pouletschenkel	grosse	Pouletschenkel vorbereiten. Ein Stück Haut vom Fleisch lösen, so dass sich eine Tasche bildet; am besten geht dies mit den Fingern. Je ein Esslöffel Buttermasse unter die Poulethaut geben und verteilen, dazu das Fleisch leicht massieren.
	Salz		Die Pouletschenkel nur leicht salzen, jedoch reichlich peppern und mit Zitronensaft bestreichen. Auf das vorbereitete Blech legen und im 200° C heissen Ofen 40 Minuten knusprig braten; dabei 2-bis 3-mal mit dem auslaufenden Buttersaft beträufeln.
	Pfeffer	schwarz aus der Mühle	
0.5 Stk	Zitrone	nur Saft	
12 Stk	Karotten	jung, mit Stiel	Das Gemüse waschen und die Stiele auf ca 3cm abschneiden. Das Gemüse mit wenig Wasser dämpfen. Wenig Butter in die Bratpfanne geben und das Gemüse darin andünsten.
12 Stk	Zwiebeln	jung, mit Stiel	
12 Stk	Kartoffeln	neue, kleine	