



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Gegoren und Gerauchte Forellenfilets mit Rührei und Flatbrot

\*\*\*\*\*

## Wildschweincarré in Blaubeersauce, Pilzen und Kartoffelstock mit Erbsen

\*\*\*\*\*

## Sabayonne auf Moltenbeeren

### Zutaten:

### Zubereitung:

### Gegoren und Gerauchte Forellenfilets mit Rührei und Flatbrot

160 g	Forellenfilets	
4 Stk	Eier	mittelgross
4 EL	Milch	
50 g	Meerrettich	
50 g	Crème fraîche	
wenig	Schnittlauch	gehackt

Die Eier in eine Schüssel geben mit Milch und ein wenig Schnittlauch (gehackt). Das ganze rühren und in eine warme Bratpfanne geben. Die ganze Zeit rühren bis die Masse fest ist. Anrichten mit Forellenfilets und Meerrettichschaum / Crème fraîche.