CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Spargeln mit Parmaschinken und gefüllte Tomaten
*****
Entenbrüstchen mit Orangensauce, Gemüsereis
*****
Limonenparfait mit Erdbeersauce

Zutaten: | Zubereitung:

Spargeln mit Parmaschinken und gefüllte Tomaten

12 Stk	Spargel	weiss
1 TL	Butter	Butter zum andünsten
2 EL	Weisswein	
1 Msp	Zucker	
12 Scheiben	Parmaschinken	fein

Spargeln:
Die Spargeln schälen und die holzigen Enden wegschneiden, bündeln und zusammenbinden. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Butter, den Weisswein und den Zucker beigeben. Die Spargeln hineinlegen und zugedeckt je nach Dicke 12 bis 18 Minuten kochen.

4 Stk	Tomaten	gross
50 g	Schinken	fein gewürfelt
1 Bd	Schnittlauch	fein geschnitten
4 Stk	Eier	
wenig	Salz, Pfeffer	aus der Mühle

Gefüllte Tomaten:
Von jeder Tomate einen Deckel abschneiden und diesen beiseite legen. Die Tomaten mit einem Kugelausstecher aushöhlen und in eine ausgebutterte Gratinform setzen. Das Ausgehölte hacken und beiseite legen.
In jede Tomate etwas Schinkenwürfel und Schnittlauch geben. Je ein Ei aufschlagen und vorsichtig in die Tomate gleiten lassen. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und den Deckel aufsetzen.
Im auf 180C vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Garprobe: Einen Deckel anheben und mit dem Finger fühlen, ob das Eiweiss fest ist.

1 Stk	Schalotte	fein gehackt
2 Zehe	Knoblauch	gepresst
2 TL	Mehl	Butter zum and
0.5 Bd	Petersilien	fein gehackt, 1 Röschen
0.5 Stk	Peperoncini	entkernt, fein gehackt
wenig	Cayennepfeffer	

Sauce:
Für die Sauce Schalotten, Knoblauch und Mehl in Butter andünsten, das Ausgehöhlte der Tomaten beigeben. 5 Minuten leicht köcheln, fein pürieren und durch ein Sieb streichen (oder Cutter pürrieren). Petersilien und Pepproncini zugeben und mit Salz abschmecken. Zu den Tomaten servieren.

Anrichten:
Pro Teller 3 gekochte Spargeln mit je zwei Parmaschinkenscheiben einrollen. Je eine Tomate dazugeben, mit der Sauce unterlegen und eine Röschen Petersilien als Dekoration.