



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Empanadas

\*\*\*\*\*

**Tartaro de salmon fresco con salsa de palta**

\*\*\*\*\*

**Carne Argentinos Don Ralf o, Pataos e legume**

\*\*\*\*\*

**Zappallo confitado con helados de vino y de coco**

Zutaten:

Zubereitung:

### Tartaro de salmon fresco con salsa de palta

|        |                   |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------|-------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 400 gr | Lachsfilet        | roh ohne Gräte u Haut | Lachstartar mit Avocadosauce<br>Das Lachsfilet in kleine Würfelchen schneide.<br>Mit Salz und Pfeffer würzen.                                                                                                                                                                                                 |
| 10 gr  | Kapern            |                       | Kapern, Zitronensaft und Olivenöl dazugeben und gut vermischen.                                                                                                                                                                                                                                               |
| 4 El   | Zitronensaft      |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 6 cl   | Olivenöl          |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2 Stk  | Tomaten           | gehäutet              | Tomatenfleisch in kleine Würfelchen schneiden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.                                                                                                                                                                                                                           |
| 1 Stk  | Avocado           | reif                  | Sauce<br>Avocadofleisch zusammen mit dem Zitronensaft pürieren, Rahm darunterziehen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.                                                                                                                                                                                     |
| 1 TI   | Zitronensaft      |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 60 cl  | Vollrahm          |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|        | Salz, Pfeffer     |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 2 TL   | Lachskaviar       |                       | Garnitur<br>Die Avocadosauce kreisförmig auf den Teller geben. Teigausstecher daraufsetzen und zu 3/4 mit dem Lachstartar füllen. Mit den Tomatenwürfelchen auffüllen. Mit je einem halben Teelöffel Lachskaviar und schwarzem Kaviar, Basilikumblätter sowie je einem grünen und roten Lolloblatt garnieren. |
| 2 TL   | schwarzer Kaviar  |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 1      | Basilikumzweig    |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 4 Stk  | Lolloblätter rot  |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 4 Stk  | Lolloblätter grün |                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |