



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Morcheln gefüllt mit Salm

Kalbsnierstück und Gemüse-Jalousie

Baumnuß-Crepes mit Grappa-Zabaione

Zutaten:

Zubereitung:

Morcheln gefüllt mit Salm

12 Stk.	grosse Morcheln	(Riesenmorcheln)
150 g	frischer Salm	
1 dl	Vollrahm	
1 Stk.	Eigelb	
3 EL	Noilly Prat (trocken)	
	Salz und Pfeffer aus der Mühle	
2 Stk.	Schalotten	
40 g	Butter	
1/2 dl	Weisswein	
1 dl	Vollrahm	
4 Port.	grüne oder verschiedenfarbige Nudeln	

Die Morcheln gut waschen, bzw. wenn getrocknet in Wasser einlegen. Gut trocknen. Salm kalt stellen, anschliessend in Würfel schneiden. Mit dem Rahm und Eigelb zu einer Farce mixen. Noilly Prat begeben, gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Farce mit dem Dressiersack in die Morcheln geben.

Schalotten fein hacken und im Butter anziehen. Morchel dazulegen und ca. 6 Minuten dünsten. Morcheln herausnehmen und warmstellen. Mit Weisswein ablöschen und auf die gewünschte Menge einkochen. Vollrahm begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln im Salzwasser al dente kochen, in Butter wenden und abschmecken.

Anrichten: In der Mitte des heissen Tellers die Nudeln anrichten. Morcheln halbieren und zwischen die Morcheln die Sauce zugeben.