



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Krabbenküchlein mit Salatgarnitur**

\*\*\*\*\*

**Bärenkrebs auf Kefenbeet**

\*\*\*\*\*

**Coquilles Saint-Jacques aux Cepes Sauce Soja**

\*\*\*\*\*

**Brombeersüppchen**

Zutaten: Zubereitung:

**Bärenkrebs auf Kefenbeet**

4 Stk.	Bärenkrebse	tiefgefroren	Bärenkrebse auftauen lassen und aufschneiden. Salzen und pfeffern und in einem Öl-Buttergemisch sanft anbraten. Warm stellen.
200 g	Kefen		Auf den Punkt garen (knackig). Abschütten und auf Haushaltspapier auslegen. Halbieren und auf Teller anrichten.
3 EL	Olivenöl		Öl, Essig mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die fein gehackte Peperoncini dazu geben. Die Saucen über die Kefen träufeln.
2 EL	Balsamico weiss		
1/4 Stk.	Salz, Pfeffer Peperoncini		
4 Stk.	gelbe junge Zucchini		Die filetierten Krebse auf die Kefen anrichten.  Zucchini fein aufschneiden und als Dekoration verwenden.