CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Krabbenküchlein mit Salatgarnitur

*****

Bärenkrebs auf Kefenbeet

*****

Coquilles Saint-Jacques aux Cepes Sauce Soja

*****

Brombeersüppchen

Zutaten: | Zubereitung:

Coquilles Saint-Jacques aux Cepes Sauce Soja

3 Stk.	Schalotten
3 EL	Wasser
3 EL	Weissweinessig
200 g	Butter
	Salz, Pfeffer

Schalotten sehr fein hacken. Diese mit dem Essig und Wasser in eine Pfanne geben und so lange aufkochen bis die Flüssigkeit beinahe verdampft ist.
Butter stückchenweise der Schalotten/Essig-Reduktion beigeben und mit einem Schwingbesen bei reduzierter Hitze unterziehen.
Mit Salz un Pfeffer abschmecken und die "Beure blanc classic" mit einem Haarsieb von den Schalotten abtrennen. Beurre blanc beiseite stellen.

250 g	frische Steinpilze

Die Steinpilze in Scheiben schneiden und im Olivenöl goldgelb anbraten. Salzen, pfeffern und im Ofen warm halten.

1 Glas	fruchtiger Weisswein
1 KL	Sojsauce

Weisswein zur Beurre blanc geben und leise köcheln lassen. Falls nötig wenig Wasser der Sauce beifügen (die Sauce sollte flüssig sein). Die Sojasauce beifügen.

16 Stk.	Jakobsmuscheln
1 EL	Butter

Jakobsmuscheln in der Butter anbraten bis leicht bräunlich gefärbt, ca. 3 Minuten pro Seite.

250 g	feine Nudeln
1 Stk.	Kerbel (Sträuschen)

Nudeln gemäss Packungsbeilage kochen.
In vorgewärmten Suppentellern die Sauce vorgeben, die Jakobsmuscheln und die Steinpilze verteilen und mit Kerbel garnieren. Nudeln mit Pinzette aufrollen und die Nudelnestchen auf dem Teller anordnen.