**Garnelen-Bisque**

Spaghetti alle Vongole

Gefüllte Seezungenröllchen

Apple, prune and butterscotch compote

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Zutaten:

Zubereitung:

Garnelen-Bisque

500 g Garnelen
60 g Butter

Garnelen häuten und den dunklen Darm aus dem Rücken ziehen. Die Schalen und vor allem die Garnelenköpfe sehr gut mit kaltem Wasser spülen und dann kurz abtropfen lassen.

Die Butter erhitzen, Garnelenköpfe und -schalen zufügen und bei mittlerer Hitze 5 Minuten unter Rühren garen. Die Köpfe dabei mit einem Holzlöffel zerdrücken.

3 EL Mehl
2 l Fischfonds
1/2 TL Paprikapulver

Das Mehl zufügen und gut verrühren. Den aus Fischfondspulver vorbereiteten Fischfond mit dem Paprikapulver zugeben und unter Rühren aufkochen.

Zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Die Mischung durch ein feines Sieb passieren. Die aufgefangene Flüssigkeit zusammen mit den Garnelen bei schwacher Hitze 2-3 Minuten garen.

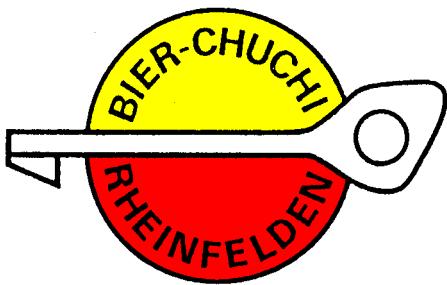
Etwas abkühlen lassen, dann portionenweise in einem Mixer pürieren. Die Suppe in den Topf zurückgeben.

150 ml Rahm
80 ml Sherry trocken
Salz, Pfeffer

Rahm und Sherry zugeben und erwärmen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten mit einer Schlagrahmhaube verzieren und mit etwas Paprikapulver bestreuen. Sofort servieren.

Die Suppe kann auch mit einigen gegarten oder leicht angebratenen Garnelen angerichtet werden.



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Zutaten:

Zubereitung:

Spaghetti alle Vongole

1 kg	Venusmuscheln
1 EL	Olivenöl
3 Stk.	Knoblauchzehen
2 Stk.	Chili getrocknet
250 ML	Weisswein

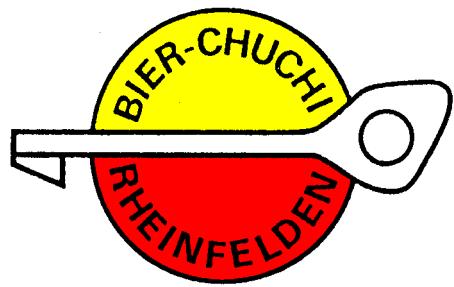
Muscheln abschrubben, beschädigte oder offene Muscheln wegwerfen. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Olivenöl erhitzen, feingehackten Knoblauch und Chili zugeben und andünsten. Muscheln und Weisswein zugeben. Zugedeckt ca. 4 Minuten kochen, die Pfanne gelegentlich schwenken, bis die Schalen geöffnet sind. Muscheln auf eine Platte legen und die Ungeöffneten wegwerfen.

Die Kochflüssigkeit aufbewahren!

Das Muschelfleisch auslösen und beiseite stellen.

300 g	Spaghetti	
1 Bund	Petersilie	gehackt
	Salz, Pfeffer	

Die Spaghetti im Salzwasser knapp al dente kochen, abgießen und kurz abtropfen lassen. Spaghetti in Pfanne zurückgeben. Muschelfleisch, Petersilie und Muschel-Kochflüssigkeit zugeben. Alles mischen, bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort anrichten. Falls die Spaghetti zu trocken sind, etwas mehr Muschel-Kochflüssigkeit oder sehr gutes Olivenöl zugeben.



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Zutaten:

Zubereitung:

Gefüllte Seezungenröllchen

2 Stk.	Seezunge
75 g	Lachsfilet
40 g	Vollrahm
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Seezunge enthaften und filetieren, so dass man 8 Filets erhält.
Für die Farce das Lachsfilet in Würfel schneiden und pürieren, dabei nach und nach Rahm zufügen. Die Masse durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
Die Seezungenfilets mit der Farce bestreichen und einrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren.

1 Stk.	Schalotte
	Butter
100 ml	Weisswein
1 cl	Noilly Prat
	Salz, Pfeffer, Zitronensaft
1 EL	Crème fraîche

die Schalotte fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Seezungenröllchen darin 6 bis 8 Minuten dünsten (je nach Dicke eventuell Garzeit erhöhen). Anschliessend die Röllchen heraus nehmen und den Garsud mit der Crème fraîche binden.

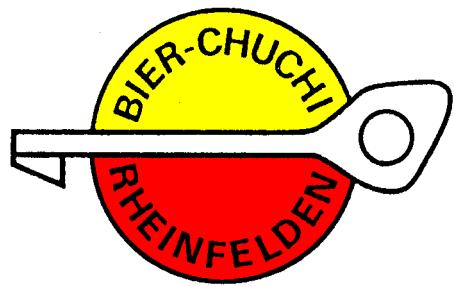
2 Stk.	Tomaten
1 Stk.	Salatgurke Salz, Dill, Butter

Gemüsebeilage:

Tomaten kurz in heißes Wasser tauchen und anschliessend enthaften, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Salatgurke schälen, die Kerne entfernen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Diese in einem Esslöffel Butter mit wenig Salz weich dünsten.
Zum Schluss das in Würfel geschnittene Fleisch der Tomaten unterheben und mit dem feingeschnittenen Dill abschmecken.

Das Gurken-Tomaten-Gemüse auf Teller anrichten, je zwei Seezungenröllchen darauf setzen und mit der Sauce überziehen.

Wir servieren dazu Weissbrot. Falls man vorher keine Vorspeise reicht, passt ein Safranrisotto ausgezeichnet dazu.



Garnelen-Bisque

Spaghetti alle Vongole

Gefüllte Seezungenröllichen

Apple, prune and butterscotch compote

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Zutaten:

Zubereitung:

Apple, prune and butterscotch compote

100 ml	Brandy	
8-10 Stk.	Zwetschgen	gedörrt

Brandy in einer kleinen Pfanne aufheizen, aber nicht kochen! Vom Herd ziehen und die Zwetschgen zugeben.
Über Nacht ziehen lassen.
Am nächsten Tag die Zwetschgen abtropfen lassen, anschliessend entsteinen und grob zerhacken. Beiseite stellen.

1 Stk.	Apfel, gross	
1 Stk.	Vanilleschotte	
2 EL	Zucker	

Apfel schälen, entkernen, in grobe Stücke schneiden und in eine Pfanne geben. Zwei Esslöffel Wasser darüber geben. Die Vanilleschotte aufschneiden und den Inhalt mit einem Messer herauskratzen. Vanillepaste mit 2 Esslöffel Zucker vermischen und mit dem Apfel verrühren.
Aufheizen bis alles leicht köchelt und zugedeckt 5 bis 7 Minuten unter gelegentlichem umrühren kochen lassen bis der Apfel weich ist. Abkühlen lassen und den Apfel mit einer Gabel zu einem Pürée zerdrücken.

100 g	Zucker	
100 g	Butter	

In einer Pfanne den Zucker mit einem Spritzer Wasser aufheizen bis er geschmolzen ist. Ab und zu rühren. Wenn die Masse klar ist, die Hitze reduzieren, die Butter unterziehen und kochen bis die Masse leicht karamelartig wird. Nicht rühren. Von der Platte ziehen und 5 Minuten abkühlen lassen.

100 ml	Doppelrahm	
--------	------------	--

Doppelrahm unter die Masse ziehen. Wenn die Karamelmasse fest werden sollte, gemütlich weiterrühren, eventuell ganz leicht und kurz erwärmen. Unter Umständen kann dieser Prozess 5 - 10 Minuten dauern. Anschliessend auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann mit der Apfelmasse verrühren.

300 g	Joghurt griechisch	
-------	--------------------	--

Je nach Gläsergrösse 4 - 8 Portionen vorbereiten:

1. Schicht - gehackte Zwetschgen auf dem Boden verteilen
2. Schicht - mit griechischem Joghurt, gatt gerührt, gut überdecken
3. Schicht - eine dicke Schicht der Apfelmischung einfüllen
4. Schicht - mit einer dünnen Schicht Joghurt alles zudecken als Garnitur 2 -3 Zwetschgenstücke obendrauf.