



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Garnelen-Bisque**

\*\*\*\*\*

**Spaghetti alle Vongole**

\*\*\*\*\*

**Gefüllte Seezungenröllchen**

\*\*\*\*\*

**Apple, prune and butterscotch compote**

**Zutaten:**

**Zubereitung:**

**Gefüllte Seezungenröllchen**

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

Seezunge enthäuten 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 enthäuten, 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.