



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Jakobsmuscheln mit Artischocken auf Saisonsalat

Kopfsalatsuppe

Straussengeschnetzeltes an Calvadossauce

Erbeergratin

Zutaten:

Zubereitung:

Kopfsalatsuppe

200 g	Kartoffeln	mehligkochend
1 Stk.	Zwiebel	mittelgross
1 dl	Noilly Prat	
6 dl	Gemüsebouillon	

Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Die Zwiebeln schälen und hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln, Noilly Prat sowie Gemüsebouillon beifügen. Alles aufkochen und zugedeckt auf kleinem Feuer 30 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Mit dem Stabmixer fein pürieren.

1 Stk.	Kopfsalat	
	Kerbel	
1.5 dl	Rahm	
	Salz, schwarzer	
	Pfeffer aus der	
	Mühle	
2 EL	Kürbiskerne	
	Olivensöl	

Die Kopfsalatblätter auslösen, dabei das Salatherz beiseitelegen. Die Blätter waschen, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

Für die Garnitur den Kerbel grob hacken. Das Kopfsalatherz in feinste Streifen schneiden.

Den Rahm und die Kopfsalatstreifen zur Suppe geben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.

Unmittelbar vor dem Servieren die Suppe nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wichtig: Die Suppe darf nicht zu lange stehen oder kochen, sonst verliert sie ihre schöne hellgrüne Farbe.

Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern oder Tassen anrichten. Mit den Salatherzenstreifen, den Kürbiskernen und dem Kerbel bestreuen und mit etwas Olivensöl beträufeln. Sofort servieren.