



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Jakobsmuscheln mit Artischocken auf Saisonsalat

Kopfsalatsuppe

Straussengeschnetzeltes an Calvadossauce

Erbeergratin

Zutaten:

Zubereitung:

Straussengeschnetzeltes an Calvadossauce

600 g	Straussenfleisch Olivenöl	geschnetzelt
1 Stk.	Apfel, z.B. Jonathan Butter Puderzucker	
1 Stk.	Schalotte	
1 dl	Saurer Most	
4 EL	Calvados	
2 dl	Rahm	
	Salz, weisser Pfeffer aus der Mühle	
200 g	Langkornreis Olivenöl	
1 Stk.	Schalotte	
1 Stk.	Peperoncini	
	Weisswein	
0.4 l	Gemüsebouillon	
1 - 2 EL	Korinthen	kurz ins kochende Wasser geben.

Das Straussengeschnetzelte kurz heiss allseitig anbraten. Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Apfel in kleine Schnitze schneiden und im Butter mit einer Brise Puderzucker leicht anbraten.

Die fein gehackte Schalotte im Bratsatz kurz anziehen. Mit dem sauren Most ablöschen und ca. 2-3 Minuten einkochen. Rahm begeben und ca. 5 Minuten kochen. Calvados beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und weiter 3 Minuten köcheln lassen.

Geschnetzeltes und Apfelschnitze beifügen und kurz ziehen lassen und anrichten.

Dazu servieren wir einen leicht exotischen Reis:

Die Schalotte und die Peperoncini (ohne Kernen) fein hacken und im Olivenöl zusammen mit dem Reis kurz anziehen. Mit Weisswein ablöschen. Wein einkochen und Gemüsebouillon begeben. Wenn die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen ist die Korinthen zugeben und Reis servieren.