



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Süsskartoffel-Schaumsuppe mit Kartoffelchips

\*\*\*\*\*

### Gefülltes Rindsfilet

\*\*\*\*\*

### Trauben-Mandel-Creme

#### Zutaten:

#### Zubereitung:

#### Gefülltes Rindsfilet

300 g	Blattspinat	ungewürzt	Das Öl erhitzen und die Zwiebeln andünsten, Spinat zugeben und weich dünsten. Auskühlen lassen.
1 Stk.	Zwiebel	fein gehackt	
1 EL	Olivenöl		
20 g	Morcheln	ganz, getrocknet	Das Öl erhitzen und die feingehackte Zwiebel und den Knoblauch andünsten. Die grob geschnittenen Morcheln begeben, weiter dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Whisky ablöschen und auskühlen lassen. Kalbsbrät und Morcheln mischen.
2 dl	Wasser	lauwarm	
1/2 Stk.	Zwiebel		
1 Stk.	Knoblauch		
1 EL	Olivenöl		
1/2 dl	Scotch Whisky		
200 g	Glenmorangie		
	Kalbsbrät		
120 g	Rohschinken		Das Fleischstück längs aufschneiden bis das Filet eine eckige Fleischfläche von ca. 1 cm Dicke hat. Mit Rohschinken belegen, Spinat darauf verteilen, Morchelbrät im oberen Viertel längs verteilen, einrollen und binden. Fleischroulade gut anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 75°C 120 Minuten ziehen lassen.
800 g	Rindsfilet, Mittelstück		
1 EL	Olivenöl		Sauce: Das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln, den Knoblauch und die Hälfte der Rüstabfälle der Beilage andünsten, mit Wein ablöschen, leichte Bouillon, Morchelwasser und Rosmarinzweig beifügen. Alles auf 1/3 einkochen und absieben. Bratensauce zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren. Anschliessend mit kalter Butter aufmontieren.
1 Stk.	Zwiebel	gehackt	
3 dl	Rotwein		
1 dl	Rindsbouillon	leicht	
1 Zweig	Rosmarin		
1 1/2 dl	Morchelwasser		
	Bratensauce Instant	für ca. 1 dl	
50 g	Butter	kalt	
100 g	Zucchini	Julienne	Beilage: Nudeln kochen. In der Zwischenzeit Gemüse in Butter andünsten und mit den fertigen Teigwaren vermischen.
100 g	Karotten	Julienne	
50 g	Lauch	Julienne	
50 g	Butter		
250 g	Nudeln		