



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Jakobsmuscheln in Bier mit gedünstetem Chicorée

Kalbsroulade "Bier-Chuchi"

Amorettoträumchen mit Feigen

Zutaten:

Zubereitung:

Jakobsmuscheln in Bier mit gedünstetem Chicorée

2 Stk.	Schalotten	fein gehackt
100 ml	Bier	
1.5 dl	Weisswein	
130 g	Butter	
100 ml	Crème Double	

Die gehackten Schalotten mit dem Bier und Wein zur Hälfte einkochen, 1 EL Crème Double beifügen, von der Kochstelle nehmen und 130 g Butter kalt in Würfel unterrühren.

400 g	Chicorée	in sehr feinen Streifen
20 g	Butter	
	Salz, Pfeffer	

Chicorée in 20 g Butter andünsten und mit Weisswein ablöschen. Nach ca. 5 Minuten die restliche Crème Double einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 EL	Butter
8 Stk.	Jakobsmuscheln
	Salz, Pfeffer

Die Jakobsmuscheln salzen und pfeffern. Ein walnussgrosses Stück Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Jakobsmuscheln auf jeder Seite ca. 30 Sekunden (je nach Grösse) anbraten.

In die Mitte von vier gut vorgewärmten Tellern den gedünsteten Chicoréegeben geben und darum herum etwas von der Biersauce verteilen. Die Jakobsmuscheln rosettenförmig anordnen.