



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Eglifilet im Bierteig mit Saisonsalat

Aargauer Schweinsbraten mir Dörrzwetschgen

Schnitz und Drunder

Rüebli Tartelettes mit Vanille-Quarkglacé

Zutaten:

Zubereitung:

Eglifilet im Bierteig mit Saisonsalat

1 Stk.	Schalotte
2 EL	Balsamico bianco
3 EL	Olivenöl
2 Stk.	Rüebli, gross
1 Stk.	Eichblatt, Nüsslisalat
1 Stk.	Endivie, Chicorino
1 Fl.	Mehl
	Bier
	Salz, Pfeffer
8 Stk.	Dill
	Eglifilets
	Fritieröl

Schalotte fein schneiden, mit Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren.

Rüebli in lange Lamellen schneiden.
Salate rüsten, waschen, trocknen.

Mehl und Bier zu einem fliessenden Teig verarbeiten, diesen 10 Minuten quellen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fritieröl erhitzen.

Fischilet mit Salz, Pfeffer und etwas Dill würzen, portionenweise durch den Teig ziehen und im Fritieröl bei 200 Grad schwimmend ausbacken, herausnehmen und auf Haushaltpapier abtropfen.

In der Zwischenzeit auf einem Teller zwei bis drei Rüebliceiben zu einem Ring formen und mit den Salatblättern füllen.

Die Vinaigrette über den Salatring verteilen, Fischfilets daneben anrichten, mit etwas Dill und dem Zitronenschwänchen garnieren