



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Apérogebäck mit Rauchlachs

\*\*\*\*\*

### Schottische Muschelschale

\*\*\*\*\*

### Guard of honor ( Lammrack / Zucchettischiffchen)

\*\*\*\*\*

### Crostata tiepida alle pere con zucchero di canna

#### Zutaten:

#### Zubereitung:

#### Guard of honor ( Lammrack / Zucchettischiffchen)

2 Stk.	Lammrack	
15 g	Butter	
1 Stk.	Zwiebel	gehackt
3 Stk.	Selleriestangen	gewürfelt
2 Stk.	Apfel	gewürfelt
110 g	frische Brösel	
2 EL	Pfefferminze	gehackt
0.5 Stk.	Zitrone	
1 Stk.	Ei	
2 EL	Mehl	
75 g	Lammresten (evtl. Knochen)	
50 g	Butter	
1 Stk.	Lorbeerblatt	
2 Stk.	Schalotten	gehackt
2 Stk.	Knoblauchzehen	
1 Bund	Thymian	
25 ml	Cognac	
150 ml	Rotwein	
200 ml	Hühnerbouillon	
200 ml	Rinderbouillon	
200 ml	Wasser	
1 Bund	Rosmarin	
2 Stk.	Zucchini	mittelgross gerüstet
1 TL	Butter	
	Pfeffer weiss	aus Mühle
1 EL	Olivenöl	
10 g	Pistazienkerne	geschält
10 g	Haselnusskerne	
1 Stk.	Schalotte	geschält
1 Stk.	Knoblauchzehe	
0.5 Bund	Oregano	
0.5 Stk.	Peperoni rot	entkernt
0.5 Stk.	Peperoni gelb	entkernt

Die Racks den Knochen entlang 2.5cm einschneiden  
Knochen ineinander stellen und mit einer Bratschnur lose zusammenbinden.

Butter schmelzen, die gehackte Zwiebel und den gewürfelten Sellerie und Äpfel darin andünsten. Brösel, Minze, Ei und die feingeriebene Schale und Saft der Zitrone dazumischen.

Mischung abkühlen lassen.

Die Spalte zwischen den beiden Racks mit der Bröselmischung füllen

40 - 45 Minuten im auf 180° vorgeizten Ofen braten.

#### Sauce:

25g Butter in der Bratpfanne schmelzen. Lammresten, Schalotten, Lorbeerblatt, Thymian gut anbraten.

Tomaten schälen, Tomatenfleisch beiseite stellen, Kerne und Saft in die Bratpfanne geben und mitkochen.

Mit Cognac ablöschen und den Wein dazugeben.

Aufkochen, bis die Flüssigkeit völlig verdunstet ist.

Bouillon und Wasser dazugeben und kochen, bis die Sauce dickflüssig wird. (ca 45 Minuten). Absieben und warm halten.

Tomatenfleisch in 1 cm Stücke schneiden.

Rosmarin fein hacken

Sauce mit der restlichen Butter aufmontieren. Tomaten und Rosmarin dazugeben.

#### BEILAGE: Zucchettischiffchen

#### Vorbereitung:

- Mittelgrosse Zucchini waschen. Längs halbieren und mit einem Löffel aushöhlen (kleinen Rand belassen).

- das Zucchettiffleisch fein hacken.

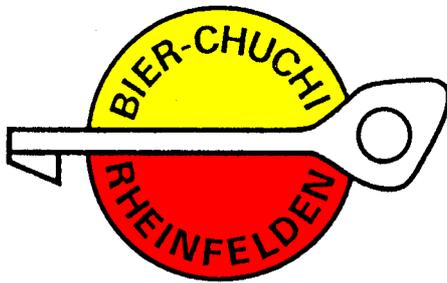
- Pistazienkerne und Haselnüsse grob hacken.

- Schalotten fein hacken.

- Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken.

- Oregano waschen, trocken tupfen, zupfen und fein hacken.

- Rote und gelbe Peperoni waschen in 5mm grosse Würfel schneiden.



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Apérogebäck mit Rauchlachs**

\*\*\*\*\*

**Schottische Muschelschale**

\*\*\*\*\*

**Guard of honor ( Lammrack / Zucchettischiffchen)**

\*\*\*\*\*

**Crostata tiepida alle pere con zucchero di canna**

**Zutaten:**

20 g          Parmesan          gerieben  
                 Salz, Pfeffer (Mühle)

**Zubereitung:**

**Zubereitung Füllung:**

- Butter in einer antihaf beschichteten Pfanne erhitzen.
  - Zucchettihälften auf der Innenseite kurz sautieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine gebutterte Gratinplatte legen.
  - Olivenöl in einer Sauteuse erhitzen und die gehackten Nüsse leicht rösten.
  - Schalotten, Knoblauch, Zucchettifleisch und Oregano begeben und dünsten.
  - Peperoniwürfel begeben und zugedeckt 2 Minuten dünsten.
- Sauteuse vom Herd ziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut verrühren.

**Weiterverarbeitung:**

- Die Füllung gleichmässig in die Zucchettihälften verteilen und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen.
- Im Ofen bei einer Temperatur von ca 200° garen und gleichzeitig überbacken