



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:

Schottische Muschelschale

12 Blätter	Filo- od. Strudelteig	(15x15 cm)
50 g	Butter	geschmolzen

Backofen auf 190° vorheizen.

Drei Teigblätter mit geschmolzener Butter bestreichen und sternförmig aufeinanderlegen.

Teigblätter vorsichtig in eine Soufflé-Form (Durchmesser 7.5cm) einlegen (gebutterte Seite nach unten), um ein Körbchen zu bilden. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit den restlichen Teigblättern wiederholen.

Die mit den Teigblättern ausgelegte Formen 5-6 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Teigkörbchen vorsichtig aus der Form lösen und entnehmen. Umgedreht weitere 4 - 5 Minuten backen. Abkühlen lassen.

740 g	Miesmuscheln
200 ml	Weisswein

Miesmuscheln putzen.

Kochtopf erhitzen. Abgetropfte Muscheln in den Topf geben.

100 ml Wein dazugeben. Kochen bis die Muscheln aufgehen - ca 5 Minuten. Abtropfen und Kochflüssigkeit beiseite stellen.

Muscheln aus der Schale entfernen.

Kochflüssigkeit absieben und wenn nötig mit Wasser strecken damit es 350 ml Flüssigkeit ergibt.

50 g	Butter	
1 Stk.	Zwiebel	fein gehackt
2 Stk.	Knoblauchzehen	
0.5 Stk.	Zitrone	Saft
100 ml	Vollrahm	
1 Prise	Zucker	
50 g	Speckwürfel	knusprig gebraten
75 g	Brie	Rinde entfernt

Butter in einem Topf schmelzen lassen, die feingehackte Zwiebel und Knoblauch anschwitzen lassen.

Kochflüssigkeit und den restlichen Wein dazugeben. Aufkochen und auf ein Fünftel der ursprünglichen Menge reduzieren lassen.

Zitronensaft, Rahm, Salz und frisch gemahlenen Pfeffer dazu geben und nochmals aufkochen, bis es dickflüssig wird.

Muscheln und Speckwürfel dazugeben und in der Sauce aufwärmen lassen. Abschmecken.

Die Mischung in die Teig-Körbchen verteilen. Eine Scheibe Brie dazugeben und drei Minuten backen.

Mit Salatblättern anrichten und servieren.