



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Tatar von geräucherten Forellenfilet mit Avocado

Spargelragout mit Morcheln

Rindsfilet mit Parmesankruste

Pfeffererdbeeren

Zutaten:

Zubereitung:

Pfeffererdbeeren

600 g	Erdbeeren	
100 g	Butter	
100 g	brauner Zucker	
	schwarzer Pfeffer	aus der Mühle
	Vanilleglacé	
	Zitronenmelisse	

Die Erdbeeren putzen und halbieren. In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze aufschäumen lassen. Den braunen Zucker in der Butter schmelzen. Erdbeeren ganz kurz begeben, sie sollen nur warm sein, aber noch Biss haben. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle die Erdbeeren sehr stark pfeffern.

Zusammen mit einer Kugel Vanilleglacé servieren und mit etwas Zitronenmelisse ausgarnieren.