



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Tatar von geräucherten Forellenfilet mit Avocado

Spargelragout mit Morcheln

Rindsfilet mit Parmesankruste

Pfeffererdbeeren

Zutaten:

Zubereitung:

Spargelragout mit Morcheln

600 g	Spargeln (grün + weiss)	
	Zitrone	
	Salz, Zucker, Butter	
40 g	Morcheln	getrocknet
1 EL	Butter	
1 Stk.	Schalotte	fein gewürfelt
4 cl	Cognac	
1 dl	Noilly Prat	
	Kalbsfond Instant	
	Pfeffer weiss	
5 cl	Vollrahm	
1/2 Bund	Kerbel	
	Blätterteig	
1 Stk.	Eigelb	

Die Spargeln schälen und schräg in Stücke schneiden. Anschliessend im Salzwasser mit Butter, Zucker und einer Scheibe Zitrone bissfest kochen. Im kalten Wasser abschrecken.

Die getrockneten Morcheln in 200 ml lauwarmem Wasser einweichen. Einweichwasser durch Küchenpapier absieben. Morcheln eventuell längs halbieren (je nach Grösse). Morcheln auf Küchenpapier gut trocknen.

Die fein gehackte Schalotte im Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen, Morcheln begeben und kurz mitdünsten. Mit dem Cognac die Morcheln flambieren, Noilly Prat zugeben und auf die Hälfte reduzieren. Zwei dl Morchelwasser zugeben und einreduzieren lassen mit Kalbsfond würzen und mit weissem Pfeffer abschmecken.

Das Spargelragout im Blätterteig-Feuilleté (ca. 10 auf 10 cm) servieren und mit Kerbel ausgarnieren.