



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

### Tatar von geräucherten Forellenfilet mit Avocado

\*\*\*\*\*

### Spargelragout mit Morcheln

\*\*\*\*\*

### Rindsfilet mit Parmesankruste

\*\*\*\*\*

### Pfeffererdbeeren

#### Zutaten:

#### Zubereitung:

#### Tatar von geräucherten Forellenfilet mit Avocado

3 Stk.	Forellenfilets	geräuchert
3 Stk.	Avocado	
3 EL	Mayonnaise	
3 EL	Zitronensaft	
	Salz, Pfeffer	
	Cherrytomaten	kleine
	Toastbrot	Partygrösse

Die Forellenfilets in kleine Würfelchen schneiden und in einer Schüssel vorsichtig mit der Mayonnaise mischen.

Die Avocados der Länge nach halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen. In eine Schüssel geben. Zitronensaft, Salz und Pfeffer beifügen und alles mit einer Gabel fein zerdrücken. Dann die Forellenfilet-Mischung sorgfältig unterheben. Wenn nötig nachwürzen.

Die Partytoastbrötli im Backofen anbräunen und anschliessend die Avocadocreme darauf geben und mit einer halben Cherrytomate garnieren.