



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 16. August 2012, Tisch 1

Spiessli mit Saison Früchte

Rohschinken-Röllchen

Zweierlei Forellen

Schweinerückenbraten gefüllt mit
Feigen, Oliven und Mandeln

Apfel-Crumble

Zweierlei Forellen

4 Stk	frische Forellenfilets à 100 g von Haut und Gräten befreit
4 EL	Butter
4 Stk	unbehandelte Zitronen
2 TL	Sahnemeerrettich
40 ml	kalt gepresstes Sonnenblumenöl
1	Salatgurke
2 Prisen	Fleur de Sel
8 Zweige	Dill
2 EL	Schmand (saure Sahne / Creme fraiche)
1 Bund	Schnittlauch
2 Msp.	scharfer Senf
1 Bund	Blattpetersilie
1 TL	Butterschmalz
2 EL	Butter
2 EL	gehobelte Mandelkerne

Aus den Forellenfilets jeweils das gleichmässige Mittelstück ausschneiden. Die Abschnitte (Enden und Bauchlappen) in feinste Würfel schneiden. Diese in eine Schüssel geben und fürs Tatar kalt stellen.

Zwei EL Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die Butter mit Salz, Pfeffer, der frisch geriebenen Schale und dem frisch gepressten Saft von einer Zitrone würzen.

Die zurecht geschnittenen Forellenfilets von allen Seiten grosszügig mit der Butter bestreichen. Die bestrichenen Filets im Abstand von ca. 2 cm auf einem Teller legen. Den Teller straff mit Klarsichtfolie verschliessen. Die Forellenfilets im auf 80° vorgeheizten Backofen (Umluft) auf der mittl. Schiene 12 - 18 Minuten glasig garen.

Aus dem frisch gepressten Saft einer Zitrone, dem Sahnemeerrettich, dem Sonnenblumenöl und etwas Salz und Pfeffer eine Marinade rühren. Diese über die fein geschnittenen Forellenwürfel geben.

Die Salatgurke mit dem Sparschäler schälen. Dann unter ständigem Drehen gleichmässige dünne Streifen davon hobeln bis zu den Kernen. Die Gurkenstreifen mit Salz bestreuen und in eine kleine Sauteuse geben. Die Gurkenstreifen bei mittlerer Hitze kurz in austretenden Saft dünsten. Zwei Zweige Dill hinzufügen, kurz ziehen lassen, ev. mit Salz nachschmecken. Den Dill entfernen. Die Gurkenstreifen mit einer Gabel und einem Löffel zu 4 Nestern drehen.

Die Dillzweige in eiskaltes Wasser legen. Die Dillspitzen abzupfen, leicht trocken schütteln und mit Fleur de Sel bestreuen.

Für den Schnittlauchschnmand, vom Schnittlauch die feinen Spitze abschneiden und beiseite stellen. Die Schnittlauchhalme in feinste Röllchen schneiden. Den Schmand in eine Schüssel geben. Die Schnittlauchröllchen und den scharfen Senf hinzufügen. Glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Petersiliensalat die Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen, 10 formschöne feine Blättchen aussuchen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die 10 Petersilienblättchen darin bei mittlerer Hitze rasch frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.