



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 18. Oktober 2012, B15-Event-Vorbereitung

Apéro: Flammenkuchen (Tisch 4)

Amuse-Bouche: Pilzragout mit Blätterteig
(Tisch 3)

Suppe: Kürbissuppe mit Orangencroutons
(Tisch 1)

Fischgang: Heissgeräucherter Lachs mit Avocado-
Mango-Salsa (Tisch 1)

Vorspeise: Spinat-Ricotta-Gnocchi
(Tisch 4)

Sorbet: Hugosorbet mit Prosecco
(Tisch 4)

Hauptgang: Wildschweinbraten mit Rosmarin-
Kartoffelpüree (Tisch 2)

Dessert: Marinierte Pfirsiche mit Passionsfrüchten
(Tisch 2)

Für 10 Personen

Heissgeräucherter Lachs mit Avocado-Mango-Salsa

650 g	Heissgeräucherter Lachs
2 Stk	Avocado
2 Stk	Mango
1 Stk	Rote Zwiebel
1 Bund	Koriander (Petsilien)
3 EL	Fischsauce
3 Stk	Lange rote Peperoncini
3 Stk	Limetten
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Junge Salatblätter
	Olivenöl
1 Stk	Zitronen (Saft)
	Zum Dekorieren:
1 Stk	Mango
1 Stk	Avocado
	Rote Sprossen

Avocados und Mangos entkernen und enthäuten. Fruchtfleisch in 1cm Würfeln schneiden. Zwiebel und Peperoncini sehr fein hacken.

Avocados, Mangos in einen Schüssel geben. Zwiebel, Koriander (evtl. durch Petersilien ersetzen), Saft und abgeriebene Schale der Limetten, Fischsauce sowie ein wenig Salz dazugeben und sorgfältig mischen. 30 Minuten stehen lassen.

Lachs in einen Schüssel zerbröckeln

Zum Anrichten:

Ein Kochring zur Hälfte mit Lachs füllen. Leicht abdrücken. Mit der Salsa auffüllen und ebenfalls abdrücken.

Dazu servieren wir junge Salatblätter mit einer leichten Sauce aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer.