



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**

### Pilzragout mit Blätterteig

500 g gemischte Waldpilze  
4 EL Olivenöl  
2 Stk Schalotte, fein gehackt  
50 g Butter  
175 ml Rahm

2 Stk Eigelb  
2 Rollen Blätterteig

Pilze im lauwarmen Wasser waschen, absieben und sorgfältig auf Küchenpapier trocken. Grössere Pilze eventuell längs halbieren.

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und die fein gehackten Schalotten bei mittlerer Hitze 3 Minuten anschwitzen. Butter dazugeben und aufschäumen lassen. Pilze begeben und 5 Minuten lang weich sautieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rahm dazu giessen und eine Minute köcheln lassen.

Pilze unter einer Blätterteighaube (ca 7 x 7 cm) servieren.