



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Crostini mit Nuss-Champignons

Hirschcarpaccio auf Rucola

Lamm-Entrecôtes im Brotmantel

Quittenwähe

Zutaten:

Zubereitung:

Lamm-Entrecôtes im Brotmantel

2 Stk.	Lammentercôte	à je 200 g
	Olivenöl	
1 Stk.	Ruchbrot	2 Tage alt
150 g	Kalbsbäggli	
40 g	Rucola	
	Salz, Pfeffer	
2 Stk.	Karotten	
2 Stk.	Zucchini	
2 Stk.	Kohlrabi	
1 EL	Butter	
	Salz, Pfeffer	

Die Lammentrecôte im Olivenöl kurz anbraten, salzen und pfeffern. Das Kalbfleisch und den Rucola in einen Cutter geben und zu einer Farce verarbeiten.

Das Brot längs aufschneiden und die Kruste abschneiden. Entrecôte mit der Farce bestreichen und im Brot einrollen in der Pfanne goldbraun anbraten und danach für etwa 25 Minuten bei 160°C in den Ofen geben. Fünf Minuten ruhen lassen und in feine Tranchen schneiden (Kerntemperatur in der Ruhephase max. 60°C).

Das Gemüse in 4cm lange Stücke tournieren, anschliessend in Salzwasser blanchieren, abkühlen und im Butter schwenken. Salzen und pfeffern.