



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 4. April 2013 Tisch 4

Apérogebäck à la Rainer

Dreifarbige Peperonicrèmesuppe

Gebratene Entenbrust
mit Spitzkohl und Himbeerjus

Millefeuille mit Früchten und Weisswein-Sabayon

Apérogebäck à la Rainer

Für 4 Personen

- 1 Stk Blätterteig, rechteckig ausgewallt;
eine Rolle à 25 x 42 cm
- 150 g Kräuterweichkäse zum Streichen,
z:B. Tartare
- 150 g Rohschinken oder San Daniele
Schinken
- 1 Stk Eigelb

Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Blätterteig mit dem Weichkäse bestreichen und eine Lage Rohschinken darauf verteilen, längs einrollen. In ein cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier legen, mit Eigelb bestreichen und im Ofen bei 180°C 20 bis 30 Minuten backen. Sichtkontrolle, sobald sie hellbraun werden, herausnehmen.