



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

Dreifarbige Peperonicrèmesuppe

Für 4 Personen

3	Stk	Schalotten
je 400	g	rote, gelbe und grüne Peperoni
3	EL	Olivenöl
3	Stk	Zweige Thymian
3	Stk	Zweige Rosmarin
		Zucker
720	ml	Geflügelbrühe
360	ml	Sahne
		Salz und Pfeffer
Evtl 4	Stk	Crevetten
		Zutaten für Marinade

Die Schalotten einzeln fein würfeln. Die Peperoni entkernen, putzen und getrennt nach Farben grob schneiden. Jede Sorte mit einer gewürfelten Schalotte in Olivenöl andünsten, Jeweils ein Thymian- und Rosmarinweig zufügen und mit einer Prise Zucker bestreuen. Den Zucker karamellisieren lassen, mit je 240 ml gut gewürzter Geflügelbrühe aufgiessen und köcheln bis die Peperoni weich gekocht sind.

Den Topfinhalt mit einem Mixer ganz fein pürieren und durch ein Sieb jeweils in einen

Sauberen Topf passieren. Jede Suppe mit 120 ml Sahne verfeinern, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun haben sie drei Suppen in unterschiedlichen Farben.

Anrichten:

Es werden drei Messbecher und eine dritte Hand benötigt. Halten sie die drei gefüllten Messbecher über den Suppenteller und giessen sie gleichzeitig die Flüssigkeit hinein.

Als Garnitur eignen sich z.B. Crevetten, oder ein Blatt Basilikum.

