



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 2. Mai 2013 - Tisch 1

Ziegenfrischkäse-Spargel-Terrine

Mimosa-Salat

Seeteufel mit Romesco-Sauce
und Lauchgemüse

Confit-Tomaten mit frischen
und getrockneten Früchten

Mimosa-Salat

Für 4 Personen

6	Stk	Wachteleier
8	Scheiben	geräucherte Entenbrust.
4	Stk	Gésiers de canard confit (Entenmagen in Entenschmalz gekocht)
250	g	grüne Bohnen
12	Stk	grüner Spargel (wird bei uns weggelassen)
100	g	Junge Salatblätter
0.5	Bund	Kerbel
4	EL	Knoblauch-Croutons
6	Stk	Walnusskerne
12	Stk	Cherry Tomaten
2	EL	Walnussöl
2	EL	Erdnussöl
2	EL	Sherry-Essig
1	TL	Senf à l'ancienne
		Salz
		Pfeffer

Spargel schälen, Spitzen der Bohnen abschneiden. In kochendem Wasser zart kochen. In kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Wachteleier 3 Minuten kochen. Abkühlen lassen, schälen und halbieren.

Salat waschen. Entenmagen in kleine Stücke schneiden.

Senf und Sherry-Essig in einem Schüssel zusammenmischen, die beiden Öle dazugeben und rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salatblätter in 4 Teller verteilen. Gemüse, Entenbrusttranchen, Entenmagenstücke und Wachteleier darauf legen.

Croutons, Cherry-Tomaten, Nusskerne darüber streuen. Salatsauce darüber giessen und mit Kerbel garnieren.

