



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 07.11.2013 – Tisch 2

Kleine Muschel-Feuilletés

Schwarzwurzelsuppe mit Morcheln

Hasenrücken mit Steinpilzen

Karamellierte Feigen mit
Madeira-Balsamico-Reduktion

Schwarzwurzelsuppe mit Morcheln

Für 4 Personen

1	Stk	Zwiebel klein
1	Stk	Knoblauchzehe
1	Pack	Morcheln klein
1	Stk	Kartoffel
1	Stk	Zitrone
400	g	Schwarzwurzeln
20	g	Butter
1	dl	Weisswein
2.5	dl	Gemüsefond
1	dl	Rahm
		Salz, weisser Pfeffer
1	dl	Rahm
4	Stiele	Majoran
20	g	Butter

Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Morcheln 10 Minuten in warmem Wasser einweichen und ausdrücken.

Kartoffel schälen und würfeln.

1 Liter Wasser mit dem Zitronensaft mischen.

Schwarzwurzeln schälen und ins Zitronenwasser legen. Schwarzwurzeln in einem Sieb abtropfen lassen, dann in feine Scheiben schneiden.

Butter schmelzen lassen. Zwiebel, Knoblauch, Kartoffel und Schwarzwurzeln zugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten andünsten.

Mit Wein ablöschen und einkochen lassen.

Rahm und Gemüsefond zugeben und 25 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Suppe im Mixer fein pürieren, durch ein Sieb in einen Topf streichen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rahm steif schlagen.

Majoranblättchen bis zur Spitze abzupfen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Morcheln zugeben und 2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Majoranblättchen zugeben und 1 Minute dünsten.

Suppe in vorgewärmten Suppentellern mit etwas geschlagenem Rahm, Morcheln und Majoranblättchen heiss servieren.