



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

## Kleine Muschel-Feuilletés

### Für 4 Personen

2	Stk	Schalotten
1	Stk	Knoblauchzehe
1	EL	Butter
24	Stk	Miesmuscheln
1	EL	Mehl
1	EL	Butter
1	EL	Wermut trocken (Noilly Prat)
1.25	dl	Crème fraîche
2	EL	Petersilie
1	EL	Basilikum, Thymian, Majoran
		Salz
		weisser Pfeffer
500	G	Blätterteig
2	Stk	Eier

Die gehackten Schalotten und den durchgepressten Knoblauch in 1 EL Butter kurz anziehen lassen.

Die Muscheln dazugeben, 1 bis 2 EL Wasser zufügen, zudecken und aufkochen. Den Topf mehrmals schütteln, damit sich die Muscheln gleichmässig im Dampf verteilen.

Sobald sich die Schalen öffnen, die Muscheln abgiessen und den Sud auffangen.

Das Mehl in 1 EL Butter kurz dünsten.

Mit dem Wermut und dem Muschelsud ablöschen.

Nach ca. 5 Minuten die Crème fraîche und die gehackten Kräuter dazugeben. Etwas einkochen bis die Sauce sämig wird.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Muscheln aus den Schalen lösen. Zur Sauce geben, aber nicht mehr kochen, sondern beiseite stellen.

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Den Teig 3 mm dick ausrollen. 16 Rondellen von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen.

Die Eier trennen.

Die Hälfte der Rondellen mit je 3 Muscheln und wenig Sauce belegen, den Rand mit Eiweiss bestreichen, mit den anderen Rondellen belegen und die Ränder mit einer Gabel ringsum fest andrücken.

10 Minuten bei 250 Grad backen und AUFPASSEN, dass die Krapfen nicht anbrennen.

Dann die Hitze auf 220 Grad reduzieren und 5 bis 10 Minuten fertig backen, bis sie eine schöne bräunliche Farbe haben.

Warm servieren.