



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 08.05.2014 – Tisch 4

Diverse Crostini

Hecht an Kerbel-Zitronen-Butter mit Spargeln

Blanquette de veau

Limetten-Joghurt-Mousse mit Champagner-Holunder
Süppchen

Diverse Crostini

Für 10 Personen

2	Stk	Baquette (Ficelle)
2	Stk	Aubergine
		Olivenöl
2	Stk	Frühlingszwiebel
½	Bund	Schnittlauch
½	Bund	Petersilie, glattblättrig
		Olivenöl
		Salz, Pfeffer, Sojasauce
3	Stk	Peperoni gelb
		Olivenöl
		Fleur de sel
		Pfeffer

Baquettes in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen und im Backofen hellbraun rösten.

Crostini mit Aubergine

Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Auberginen rundum mit einer Gabel einstechen. Mit Olivenöl bestreichen und in eine feuerfeste Form legen. Bei 200°C auf der mittleren Rille ca. 45 Min. backen, bis sie schön weich sind; dabei 2 bis 3 mal wenden.

Inzwischen das Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und den Rest fein hacken. Zusammen mit der fein gehackten Petersilie und den Schnittlauchringli in einen tiefen Teller geben.

Die Auberginen aus dem Ofen nehmen, der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen, und zu den Kräutern und Frühlingszwiebeln geben.

Mit einer Gabel zerdrücken und gut vermischen.

Olivenöl dazugeben und mit Salz, Pfeffer und einem kleinen Spritzer Sojasauce würzen.

Die Baquettescheiben mit der Auberginemasse belegen.

Crostini mit Peperoni

Bei den Peperoni die Stiele so entfernen, dass sie aufrecht auf ein Backblech gestellt werden können. Bei 200°C ca. 20 Minuten backen, Hitze abstellen und die Peperoni im geschlossenen Ofen 30 Minuten abkühlen lassen. Bei den Peperoni die Haut entfernen, sie in Spalten schneiden, trocknen und mit Olivenöl bepinseln.

Baquettescheiben mit Peperoni belegen und mit Fleur de sel und Pfeffer würzen

Im weiteren servieren wir noch ein Crostini mit geräucherter Entenbrust.

Prosit und e Guete!