



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Apéro: Crostinis de foie de volaille, Crostinis de truite fumée, Crostinis d'aubergine

Amüse bouche: Tartare de Saint-Jacques au fruit de la passion

Kalte Vorspeise: Terrine de canard avec sa salade de fenouil à l'orange

Fischgang: Soupe de poisson avec sa rouille et son pain toast aillé

Warme Vorspeise: Vol-au-vent aux champignons de saison

Hauptgang: Chateaubriand sauce bordelaise avec gratin dauphinois et ratatouille

Käseteller: Assiette de fromages avec sa moutarde aux figues

Dessert: Mousse yaourt citron vert avec sa soupe au kir royal

Auberginen-Kaviar

Für 10 Personen

| | | |
|---|------|---------------------------|
| 2 | Stk | Baguette (Ficelle) |
| 2 | Stk | Aubergine |
| | | Olivenöl |
| 2 | Stk | Frühlingszwiebel |
| ½ | Bund | Schnittlauch |
| ½ | Bund | Petersilie, glattblättrig |

Olivenöl
Salz, Pfeffer, Sojasauce

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

Crostinis 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 Baguettescheiben mit der Auberginemasse belegen.