

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

Chateaubriand, Sauce bordellaise, Gratin dauphinois, Ratatouille

Für 10 Personen

1.2 kg Rindsfilet vom Kopf
Öl hoch erhitzbar
Salz
Pfeffer schwarz
Butterschmalz

3 stk. Schalotten
50 gr. Butter
5 dl Rotwein/Bordeau
3 TL Thymian gehackt
3 stk. Lorbeerblatt
7.5 dl Kalbsfond
200 gr Butterwürfel kalt
Salz
Pfeffer

Chateaubriand

Fleisch parieren, ölen und mit frisch gemahlenem Pfeffer einreiben. Ca. eine Stunde ruhen lassen bei Zimmertemperatur. Parüre beiseite stellen.

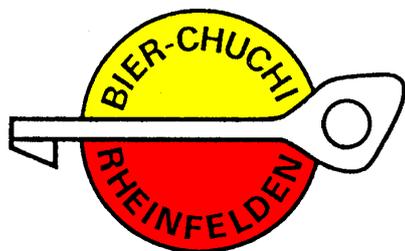
Das Filet salzen und im heissen Butterschmalz rundum anbraten.

Auf einem Gitter im auf 100 Grad vorgeheizten Ofen auf 57 Grad Kerntemperatur erhitzen, Ofentüre mit einem flachen nicht brennbaren Gegenstand einen Spalt öffnen, damit Dampf abziehen kann. Fleisch bei Erreichen der Kerntemperatur aus dem Ofen nehmen, in Alufolie packen und ca. 5 min. ruhen lassen. Portionengerecht aufschneiden und servieren

Sauce bordelaise

Schalotten hacken, mit der Parüre in Butter goldgelb anziehen, mit Rotwein ablöschen, Thymian und Lorbeer zugeben, Pfeffern und stark einreduzieren lassen. Kalbsfond dazu geben und weiter 15 min. köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb abpassieren, Schalotten gut ausdrücken und Sosse unter dem Siedepunkt mit Butter aufmontieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken



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

Chateaubriand, Sauce bordellaise, Gratin dauphinois, Ratatouille

Für 10 Personen

1 kg	Kartoffeln, mehlig kochend
75 gr	Butter
4Zeh	Knoblauch
600 gr	Crème double
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

Gratin dauphinois

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln schälen, in 3 mm dünne Scheiben schneiden, im Sieb unter kaltem Wasser Stärke abspülen, Kartoffeln trocknen im Tuch.

Ofenfeste Form mit Butter ausstreichen, Kartoffel lageweise einschichten, salzen pfeffern und muskatieren und zwischen die Lagen gehackten Knoblauch verteilen.

Crème double gleichmässig darauf verteilen und restliche Butter in Flocken darauf verteilen.

Ca. 1.5 std. im Ofen gratinieren

Ratatouille

Zucchini in 5-6 cm lange Stücke schneiden, Kerngehäuse grosszügig aushöhlen, so dass aber noch ein Boden stehen bleibt. Zucchini im siedenden Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und beiseite stellen.

Gemüse in feine Würfel hacken und je separat im Olivenöl bissfest anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hacken, im Olivenöl anbraten, Thymian vom Zweig abzupfen und zugeben. Gemüse hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen und die Zucchini-Röhren mit der Masse füllen und auf ein Blech stellen. Im Ofen zusammen mit dem Gratin bei 180 Grad 5 min. wärmen und servieren.

10 stk	Zucchini in 5-6 cm Stücken
2 stk	Peperoni rot
2 stk	Peperoni gelb
2 stk	Zwiebeln
2 stk	Auberginen
4 Zeh	Knoblauch
2 Zw	Thymian
	Salz
	Pfeffer
	Olivenöl