

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

Terrine de canard avec sa salade de fenouil à l'orange

Für 10 Personen

300	gr.	Entenbrustfilets
100	gr.	Schweinefleisch (fett) (oder Speckwürfeli)
1	dl	Vollrahm
1		Schalotten
1		Apfel (säuerlich)klein
1	EL	Calvados
0,5	TL	Ingwer, gemahlen
0,5	TL	Koriander, gemahlen
0,5	TL	Macis, gemahlen (Muskatblüte)
1	Ei	ganz
20	gr.	Herbst-Trompeten getrocknet

20	gr.	Pistazien Salz, Pfeffer
100	gr.	Pouletbrustfilet
20	gr.	Butter Salz, Pfeffer
1	Stück	Karotten lang
150	gr.	Grüner Speck (dünne Scheiben) Oder Lardo Speck Ganze Scheiben dünn Besserer Geschmack Einfacheres Auslegen der Form Gesehen bei Manor Basel

Enten – Terrine: (1 Terrinenform: 30 x 6 x 6 cm = 6 DL Inhalt)

Haut abziehen

z.B. Schweinebauch ohne Schwarte)

Enten- und Schweinefleisch fein würfeln, im Gefrierfach anfrieren.

Fleisch mit Rahm cuttern (bis feine Farce / evtl. Eis zugeben)
Äpfel und Schalotten schälen und fein würfeln

Ei verquirlen

Herbsttrompeten im lauwarmen Wasser einweichen, klein schneiden und andünsten, würzen, abkalteln lassen und verhacken

Alle Zutaten von Hand unter die Fleischfarce ziehen.

Herzhaft abschmecken

Poulet ohne Haut in Streifen scheiden (Durchmesser max. 1.50cm)

Im Butter kurz und heftig anbraten

Abschmecken / abkühlen lassen

Schälen / in lange dünne Streifen schneiden / steamern und Pouletfilets damit einwickeln

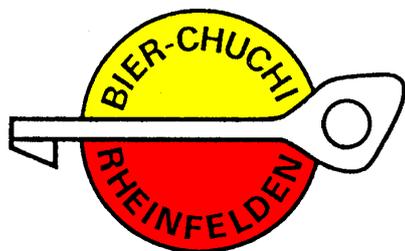
Terrinenform mit feuchter Plastikfolie auslegen. Speck überlappen darin auslegen, so, dass die Enden überstehen
1/3 der Farce in die ausgelegte Form geben

Pouletfiletstreifen (in Rüebl) einlegen und andrücken

Restliche Farce dazugeben und Form damit auffüllen. Im Steamer bei 90 Grad garen bis Kerntemperatur auf 65 Grad ist, oder im Ofen im Wasserbad bei 180 Grad (KT dito) (bis der an den Ränder hochköchelnde Saft klar geworden ist).

Mindesten 1 Tag im Kühlschrank kühl stellen

Gekühlt etwa 1 Woche haltbar



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

Terrine de canard avec sa salade de fenouil à l'orange

Für 10 Personen

6	Stück	Orangen
3	kleine	Fenchel
2	Mittlere	Zwiebeln rot
1,50	dl.	Olivenöl

Fenchel – Orangen – Salat:

Orangen schälen, filetieren
Saft auffangen und für Sauce bereitstellen
Putzen und in sehr feine Scheiben schneiden
Schälen, in sehr feine Ringe schneiden

Orangen – Senf – Dressing:

Alle Zutaten mischen für Dressing

Anrichten:

Dünne Fenchelscheiben mit dünnen Zwiebelringen mischen,
Orangenfilets unterziehen
Mit gehackten Peterli bestreuen
Dressing darübergerben.

1 Stück Ententerrine (ca. 1.5 cm dick)
entweder oberdrauf setzen
oder daneben legen