



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

## Assiette de fromages avec sa moutarde aux figues

### Für 10 Personen

1	Stk	Schalotte, fein gehackt
5	Stk	Peperoncini, fein gehackt
300	g	frische Feigen, Fruchtfleisch herausgelöst
60	g	Rohrzucker
½	Stk	Zirone, Saft
2	dl	weisser Balsamico-Essig (oder Feigen- oder anderer Fruchtessig)
1	handvoll	Senfkörner
90	g	Dijonsenf
5	Stk	getrocknete Feigen, gehackt (nach Belieben) Salz und Pfeffer

2.2	Kg	Reblochon
2.2	Kg	Comté
2.2	Kg	Brie de meaux

### Feigensenf

Für den Senf die Schalotte mit den Peperoncini in etwas Öl andünsten. Feigen-Fruchtfleisch mit dem Rohrzucker dazugeben und bei mittlerer Hitze karamellisieren. Zitronensaft und Essig dazugeben und ca. 15 Minuten einkochen lassen. Die Senfkörner mörsern und mit dem Dijonsenf und den getrockneten Feigen (nach Belieben) dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feigensenf in ausgekochte, saubere Konservengläser abfüllen.

Hält im Kühlschrank ca. 5 Wochen.