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

Soupe de poisson avec sa rouille

Für 15 Personen

2	Stk	Lauch, grob gehackt
1	Stk	Fenchel, grob gehackt
3	Stk	Karotten, grob gehackt
2	Stk	Selleriestangen, gehackt
4	Zehen	Knoblauch, gehackt
3	EL	Olivenöl
1	EL	Provenzalische Kräutermischung
20	g	Salz
½	TL	Pfeffer
4	Stk	Lorbeerblätter
¼	TL	Cayenne
1/8	TL	Safranfäden, zerbröckelt
5	Stk	Tomaten
0.5	l	Weisswein
1	l	Fischfonds
1	kg	Zackenbarsch
3	EL	Tomatenpüree
3	EL	Pastis
1	Stk	Baguette, in 2cm Scheiben geschnitten

Safranrouille

1/8	TL	Safranfäden, zerbröckelt
¼	TL	Heisses Wasser
125	g	Mayonnaise
1	Stk	Rote Peperoni, geröstet, enthäutet und entkernt
0.5	TL	Cayenne
2	EL	Olivenöl
0.5	TL	Zitronensaft
2	Zehen	Knoblauch feingehackt
¼	TL	Salz

Fischsuppe

Lauch, Fenchel, Karotten, Sellerie und Knoblauch mit der Kräutermischung, Safran und Lorbeerblätter in Olivenöl weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pastis ablöschen.

Tomaten, Wein und Orangenschalen dazugeben und aufkochen. Fisch, Fischfonds, und Tomatenpüree dazugeben und 30 Minuten ungedeckt köcheln lassen.

Mit dem Stabmischer pürieren.

Brotscheiben in dem auf 175°C vorgeheizten Backofen 20 Minuten goldbraun backen.

1 EL Rouille auf jede Toastscheiben häufen und mit der Suppe anrichten.

Safranrouille

Safran im heissen Wasser 1 Minute einweichen. Zusammen mit allen anderen Zutaten im Cutter pürieren.