



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 14.08.2014 B15-Vorbereitung– Tisch 2

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

Paté von geräucherten Forellen

Für 10 Personen

225	g	Geräucherte Forellenfilets
100	g	Butter (weich)
1	Stk	Zitrone (Saft)
2	EL	Meerrettich
1	Prise	Cayenne
1	Prise	Muskatnuss
		Pfeffer schwarz gemahlen
50	ml	Crème fraîche
		Schnittlauch (fein gehackt)

Forellenfilets enthäuten und allfällige Gräte entfernen.

Forellenfilets, Butter, Zitronensaft, Meerrettich, Cayenne, Muskatnuss in der Küchenmaschine geben und mit schwarzem Pfeffer gut würzen.

Die Masse in einen Schüssel geben und Crème Fraîche darunterziehen. Schnittlauch dazugeben und gut daruntermischen.

Abschmecken und nachwürzen.