



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

Paté von Pouletleber

Für 10 Personen

250	g	Pouletleber
200	g	Butter
2	Stk	Schalotten, fein gehackt
1	Zeh	Knoblauch, fein gehackt
2	EL	Cognac
1	Msp	Muskatnuss
		Salz, Pfeffer

Pouletleber putzen. Im kalten Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocknen.

1 EL Butter in der Bratpfanne abschmelzen lassen. Leber dazugeben und 3 – 4 Minuten leicht knusprig anbraten. In der Mitte müssen die Leberli noch rosa sein.

Leberli aus der Pfanne nehmen. Schalotten und Knoblauch dazugeben und glasig anschwitzen.

Restliche Butter in der Pfanne schmelzen lassen und mit den Leberli, Schalotten und Knoblauch in der Küchenmaschine fein geben und alles purieren.

Mit Cognac, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen

In einem Schüssel giessen und abkühlen lassen.