



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

Mousse yaourt citron vert avec sa soupe au kir royale

Für 10 Personen

200 gr	Griechischer Joghurt
75 gr.	Puderzucker
2	Limetten
2	Eier, Eiweiss
200ml	Rahm
3 Blatt	Gelatine

1 l	Champagner/Blanc de blancs
150ml	Cassislikör
2	Zitrone
3 Blatt	Gelatine

Mousse yaourt citron verte avec sa soupe au kir royale

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Joghurt mit dem Puderzucker glatt rühren. Limettenschale abreiben und untermischen.

Eiweiss steif schlagen, Rahm ebenfalls.

Saft der Limetten aufkochen und gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Gelöste Gelatine unter die Joghurtmasse ziehen.

Eischnee und Sahne vorsichtig unterheben. Mousse für 2 Std. kalt stellen im Kühlschrank.

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Champagner und Cassislikör mischen. Saft einer Zitrone erwärmen und Gelatine darin auflösen. Unter den Champagner ziehen und ebenfalls kalt stellen