



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

## Tartare de Saint-Jacques aux fruits de la passion

Für 10 Personen

8	Stk	FrISChe Jakobsmuscheln
3	Stk	Passionsfrüchte
1	Stk	Zitrone (gelb)
2	KL	Olivenöl
		Salz
		Piment d'Espelette
50	g	Kressen

### Passionsfrucht-Vinaigrette

Passionsfrüchte öffnen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen und durch ein Teesieb in die Schlüssel passieren. Einige Kerne für die Dekoration aufheben. Eine ½ Zitrone auspressen und mit dem Olivenöl zu den Passionsfruchtsaft geben. Das Ganze mit etwas Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Abgedeckt kühl stellen.

### Jakobsmuscheltatar

Die Jakobsmuscheln trocken tupfen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Ein wenig Kressen in 10 Gläser verteilen, das Jakobsmuscheltatar darauf geben und kühl stellen.

### Servieren

5 Minuten vor dem Servieren, die Passionsfrucht-Vinaigrette auf die Jakobsmuscheltatar träufeln und mit einigen Passionsfruchtkernen dekorieren.