



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

Vol au vent aux champignons

Für 10 Personen

10	Stk	Blätterteigpastetli Mittlere Grösse
500	g	Pilze (Champignon, Eierschwämmli, Steinpilze, Austernpilze)
90	g	Zwiebeln
10	g	Knoblauch
½	Bund	Kräuter (Oregano, Thymian)
2	EL	Olivenöl
1.5	dl	Weisswein
2.0	dl	Rahm
		Salz Tabasco

Rezeptüberschrift (falls nötig)

Ofen vorheizen auf 150 Grad Celsius.

Pilze rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Sellerie zu feiner Brunoise schneiden.

Kräuter fein hacken.

Knoblauch und Zwiebeln im Öl anziehen, Sellerie zugeben und andünsten.

Pilze separat kurz und scharf anbraten. Knoblauch, Zwiebeln und Selleriemischung dazugeben. Mit Weisswein ablöschen und einköcheln lassen.

Rahm und gehackte Kräuter zugeben und Sauce einkochen bis sie sämig ist.

Mit Salz und Tabasco abschmecken.

Pastetli im vorgeheizten Ofen ca. 10 Min. aufwärmen.

Erbsenmousse für Garnitur:

12	Stk	Zwiebel
2	EL	Olivenöl
200	g	Erbsen tiefgekühlt
1	Brief	Safran
60	g	Frischkäse
1.0	dl	Vollrahm

Erbsen auftauen lassen. Zwiebel fein hacken und im Öl andünsten. Erbsen dazu geben und kurz mitdünsten. Safran zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Erbsen mit dem Stabmixer pürieren und zum Frischkäse geben. Den steifgeschlagenen Rahm unter die Masse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bis zum Anrichten kühl stellen.