CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 06.11.2014 – Tisch 1

Dipsauce aus Krebsfleisch
****
Soupe à l'oignon
****
Lapin sauté au Riesling
****
Crème brûlée à la fleur de sel

Dipsauce aus Krebsfleisch

Für 4 Personen

1	kl.	Tomate
200	g	Frischkäse (z.B. Philadelphia)
350	g	Krebsfleisch (Dose od. Tiefkühl)
		Alternative Crevetten
2	TL.	Tomatenpüree
1	EL.	Chilisauce
1	TL.	Zitronenschale abgerieben
2	TL.	Zitronensaft
1	kl.	Zwiebel
2	Stk.	Frühlingszwiebeln in feine Ringe Geschnitten
		Salz und Pfeffer

Tomaten schälen und enthäuten, in feine Würfel schneiden.

Frischkäse mit allen Zutaten vermischen und gut würzen.

Mit den Tomatenwürfeli und den Frühlingszwiebeln garnieren

Dazu serviert man fein geschnittenes, frisch getoastetes Brot.