



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Kreatives Kochen vom 05.02.2015 – Vorstand

Schottischer Wildlachs mit Whisky gebeizt

Tomaten-Whisky-Suppe mit Eismeergarnelen

Schottischer Steak Balmoral mit Laphroaig-Sauce

Orangendessert mit Whiskykaramell

Schottischer Steak Balmoral mit Laphroaig-Sauce

Für 4 Personen

4	EL	Butter
4	Stk	Steak à 200g
		Salz
		Pfeffer schwarz
4	EL	Laphroaig
1	TL	Heidehonig
290	ml	Doppelrahm
145	ml	Rindsbouillon
110	g	Pilze frisch
4	EL	grüne Zwiebeln
2-3	TL	Senf grobkörnig
8	Stk	Kartoffeln mittlere Grösse
		Bratbutter
2	TL	Petersilie

Steaks

In einer Bratpfanne die Butter bei mittlerer Hitze erwärmen.
Die Steaks nach Belieben auf jeder Seite 3 bis 6 Minuten anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Den Whisky, den Honig, den Doppelrahm und die Rindsbouillon in die Pfanne geben und zum Kochen bringen.

Die in Scheiben geschnittenen Pilze zugeben, die Hitze reduzieren und auf die Hälfte einköcheln lassen.

Die gehackten, grünen Zwiebeln und den Senf zugeben. Weiter köcheln bis die Zwiebeln weich sind.

Rösti

Kartoffeln schälen und raffeln.

Bratbutter erhitzen. Rohe, geraffelte Kartoffeln zugeben, langsam bräteln und einmal wenden..

Mit Salz würzen.

Anrichten:

Auf vorgewärmten Tellern die Rösti und die mit Sauce nappierten Steaks schön anrichten. Mit etwas gehackter Petersilie garnieren.