



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

Tomaten-Whisky-Suppe mit Eismeergarnelen

Für 4 Personen

250	g	Eismeer-Garnelen
40	ml	Scotch Whisky
400	g	passierte Tomaten
4	EL	Tomatenmark
1	dl	sehr kräftige Gemüsebrühe
150	g	Pfeffer-Frischkäse
2	dl	Orangensaft
		Salz, Pfeffer
		Paprikapulver
1	Prise	Zucker
100–150	ml	Schlagsahne

Die Eismeer-Garnelen mit Bourbon übergießen und ziehen lassen.

Tomatenpüree mit -mark und Gemüsebrühe verrühren.

Frischkäse nach und nach mit dem Orangensaft glattrühren.

Die Mischung mit den Gewürzen unter das Tomatenpüree geben. Die Suppe langsam zum Kochen bringen, und die Garnelen samt Whiskey zugeben, einmal aufkochen lassen.

Die Sahne steif schlagen, unterziehen und die Suppe mit Creolo Habanero Sauce nochmals abschmecken. Mit Baguette oder geröstetem Toastbrot servieren.