

CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 26.03.2015 – Tisch 1

Gefüllte Yorkshire Puddings

\*\*\*\*

Räucherlachssuppe mit Whisky

\*\*\*\*

Rack and Black

\*\*\*\*

Orange/Passionsfrucht-Torte

## Rack und Black

### Lammkarree mit Blutwurst auf Pastinakenpüree und Wurzelgemüse

#### Für 4 Personen

1	Stk	Lammkarree (ca 2 normale Racks)
350	g	Black Pudding (britische Blutwurst)
2	EL	Olivenöl

#### Lammkarree

Backofen auf 200°C vorheizen

Lammrücken vom Metzger ausbeinen lassen.

Die beiden Nierstücke vom Fettschicht auslösen und aufeinander legen.

Blutwurst längs halbieren und auf den Lammfleisch legen. Das Ganze mit Pfeffer (aber kein Salz) würzen.

Fleisch und Blutwurst sorgfältig mit dem Fett umwickeln und mit einer Bratenschnur in Abständen von 1 – 2 cm binden. In Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank kaltstellen.

Fleisch

Öl in Bratpfanne erhitzen und die Fleischrolle bei mittlerer Hitze goldig anbraten.

Im vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 55°C braten.

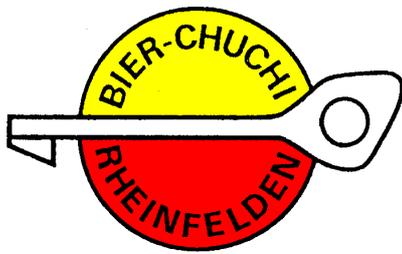
Fleisch 10 Minuten ruhen lassen. Schnur entfernen und in Tranchen schneiden.

#### Pastinakenpüree

Pastinaken schälen, den harten Kern entfernen und in 3cm Würfel schneiden. Pastinakenwürfel mit Zitronensaft beträufeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pastinaken darin zart dünsten. Rahm aufkochen und zu den Pastinaken geben. Mit Salz, Pfeffer und eine Prise Muskatnuss würzen.

Pastinaken pürieren

450	g	Pastinaken
0.5	Stk	Zitrone (Saft)
50	g	Butter
100	ml	Wasser (eventuell mehr)
50	ml	Vollrahm
		Salz, Pfeffer



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Chochete vom 26.03.2015 – Tisch 1

Gefüllte Yorkshire Puddings

\*\*\*\*

Räucherlachs suppe mit Whisky

\*\*\*\*

Rack and Black

\*\*\*\*

Orange/Passionsfrucht-Torte

## Wurzelgemüse im Backofen

### Für 4 Personen

3	Stk	Knoblauchzehe
		Thymianzweige
2	Stk	Kohlrabi
3	Stk	Navets
8	Stk	Karotten
2	Stk	Lauch
8	Stk	Rote Frühkartoffeln
1	Stk	Zwiebel
4	EL	Olivenöl
		Salz Pfeffer

### Wurzelgemüse

Dunkelgrüne Blätter vom Lauch entfernen. Würzelende abschneiden. In die Lauchstangen längs einschneiden aber nicht ganz halbieren. Lauch gut waschen und in fingerlange Stücke schneiden.

Kohlrabi und Navets schälen und in 2 cm breite Keilen schneiden

Rüebli schälen und in fingerlange Stücke schneiden

Zwiebel schälen und vierteln

Das Gemüse mit dem Knoblauch und Thymian in eine grosse Schüssel geben, mit 4 EL Öl mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse auf ein Bratblech verteilen und bei 200° gar braten (ca 45 Minuten)