



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

Räucherlachs suppe mit Whisky

Für 4 Personen

275	ml	Milch
125	g	Philadelphia
2	TL	Dijonsenf
4	EL	Parmesan
2	Stk	Frühlingszwiebel
400	ml	Pouletbouillon
250	g	Räucherlachs
1	Stk	Zitrone (Saft und feingeriebene Schale)
2	EL	Islay Malt Whisky
1 – 2	EL	Dill fein gehackt

Pfeffer, evtl Salz
Lachsstreifen und Dill als
Garnitur

Milch, Philadelphia-Käse, Senf, Parmesan und Frühlingszwiebel in einen Topf geben. Beim gelegentlichen Rühren aufwärmen, bis der Käse schmilzt.

Bouillon, Lachs und Zitronenschale dazugeben und bei tiefer Temperatur kochen, bis die Farbe sich verändert. Die Suppe in einem Blender mixen, bis sie wirklich glatt ist.

Wieder in den Topf zusammen mit dem Whisky und Dill geben und sehr heiss (aber nicht kochen) werden lassen. Mit schwarzem Pfeffer und Zitronensaft (evtl. Salz) würzen.

Mit Dill und Lachsstreifen garnieren.