



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 13.08.2015 – Tisch 1

Smörgåsbord

Schwedisches Eierschwämmli-Pâté
mit Salatbouquet

Lachs-"Rollbraten"
mit schwedischen Kartoffeln

Ofen-Früchte
mit Vanille-Glacé

Schwedisches Eierschwämmli-Pâté mit Salatbouquet

Für 8 Personen (Kuchenform 30cm)

2	fein gehackte Knoblauchzehen
2	fein gehackte Schalotten
400 g	Eierschwämmli in Stücke geschnitten
1 Bund	Petersilie
400 g	Schweinehackfleisch
3	Eiweiss
12 cl	Voll Rahm
10 Stk.	Rohschinken
	Butter
	Salz / Pfeffer
	Salatbouquet

Zubereitung

1. Backofen auf 150 Grad vorheizen.
Den Boden und die Seiten einer Kuchenform (30 cm) mit Alufolie abdecken.
2. In einer Pfanne ein Stück Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Knoblauch und Schalotten hinzugeben und unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen, bis die Schalotten weich sind. Die zubereitete Mischung in eine Schlüssel geben und auskühlen lassen.
3. In der gleichen Pfanne ein weiteres Stück Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Eierschwämmli zugeben ca. 5 Minuten kochen bis sie weich und leicht braun sind. Fein gehackte Petersilie zugeben und unter Rühren nochmals 30 Sekunden kochen. Die zubereitete Mischung in die Schüssel geben und 5 Minuten auskühlen lassen.
4. Schweinehackfleisch, Eiweiss, Salz und Pfeffer in die Schüssel hinzugeben und kneten bis die Mischung homogen wird. Die Creme dazugeben bis sie vollständig von der Mischung aufgenommen wird.
5. Den Boden und die Seiten der Kuchenform mit den Rohschinkenscheiben abdecken, dann die Mischung in die Kuchenform giessen. Backen ca. 1 Stunde im vorgeheizten Ofen.

In Scheiben heiss oder kalt mit dem Salatbouquet servieren.