



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Event-Vorbereitung - Chocheten vom 16.03.2017 und 06.04.2017

Apéro: Tortilla Apéro

Amuse-Bouche: Gefüllte Zucchini auf einem Peperoni Coulis

Fisch: Heiss geräucherter Lachs mit grünen Spargeln

Suppe: Bärlauchsuppe

Heisse Vorspeise: Spargel-Morchel Feuilleté

Sorbet: Gurken-Ingwer Granité

Hauptgang: Geschmorte Kalbsbacken mit Beilage

Dessert: Erdbeeren Assemblage

Gefüllte Zucchini auf einem Peperoni-Coulis

Für 10 Personen

1.5 Stk rote Peperoni
Gemüsebouillon
Pfeffer
Salz
Piment d'Espelette

150 g Frischkäse (z.B. Tartar fleur de sel)
50 g frischer Rucola
1 Stk Zitrone

2 Stk kleine Zucchini
10 Blätter Basilikum

2 Scheiben Serrano Schinken

10 Stk Amüse-Bouche-Löffel
10 Stk Teller (ca 20cm)

Peperonicoulis

Peperoni schälen und in kleine Stücke schneiden.
Die Peperonistücke solange im bouillon kochen bis sie ganz weich sind und dann zu einem Couli purieren.
Nach Geschmack mit Pfeffer, Salz und Piment d'Espelette würzen

Frischkäse

In einer kleinen Schüssel den Frischkäse, Rucola und 1 EL Zitronensaft gut vermischen

Zucchini Röllchen

Der Länge nach in dünne Streifen mit dem Schäler schneiden.
Einen Kaffeelöffel Füllung auf ein Ende der Zuccinistreifen geben. Auf den Frischkäse ein Basilikumblatt geben und Streifen aufrollen. Bei allen Zuccinistreifen Vorgang wiederholen.

Bemerkung: Die Röllchen können einen Tag im Voraus zubereitet werden und im Kühlschrank gelagert werden.

Serrano-Chips

Der Serrano-Schinken in 10 kleine Dreiecke schneiden und in einer kleinen Pfanne bei mässiger Hitze kross braten.

Löffel-Präsentation

Ein Kaffeelöffel lauwarmes Peperonicoulis auf dem Boden.
Zucchini-Röllchen drauflegen.
Garnieren mit einem Serrano-Chip.