



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

Gurkengranite mit Minze und Ingwer

Für 20 Personen

1	kg	Gurken
25	g	Ingwer
1	Stk	kleine Zitrone
2	Tassen	Zucker
3	Tassen	Wasser
1	Schuss	Gin
2	TL	Minzegelee

Gurken schälen und entkernen. Grob hacken und in den Blender geben. Den Saft einer kleinen Zitrone dazu geben.

Ingwer fein hacken und in einen kleinen Topf geben. Ingwer mit dem Minzegelee, Zucker und Wasser erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

Die abgekühlte Masse in den Blender geben und glatt mischen.

Einen Schuss Gin dazu giessen und einfrieren.