



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

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

Heissgeräucherter Lachs mit grünen Spargel

Für 10 Personen

1	kg	Lachsfilet
260	g	Salz
4	l	Wasser
1	Stk	Zitrone
1	Stk	Zwiebel
20	Stk	Schwarzpfefferkörner
12	Stk	Wachholderbeeren
2	Stk	Lorbeerblätter

Lachs

Salz im Wasser auflösen. 65g Salz pro Liter Wasser. Die Wassermenge wird sich je nach Behältergrösse variieren. Der Lachs soll gut abgedeckt sein.

Zitrone und Zwiebel in feine Ringe schneiden.

Wachholderbeeren zerdrücken und mit den anderen Zutaten in den Sud geben.

Lachs über Nacht marinieren lassen.

30	Stk	Grüne Spargeln (1 – 1.5kg je nach Grösse)
1	Stk	Schalotte
1	EL	Schnittlauch gehackt
1	EL	Kerbel gehackt
2	EL	Weissweinessig
4	EL	Olivenöl
2	EL	Geflügelfond
1	TL	Dijon-Senf
		Frisch gemahlener Pfeffer
		Salz
10	Stk	Toscanelle-Tomaten

Spargeln

Grüne Spargeln rüsten und im Dampf oder im Combi-Steamer bissfest garen.

Vinaigrette

Aus den angegebenen Zutaten eine Vinaigrette herstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargeln längs halbieren, mit der Vinaigrette beträufeln und mit dem Lachs und Cherry-Tomaten anrichten.