

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

## Spargel-Morchel Feuilleté

### Für 10 Personen

10 Stück Blätterteig-Feuilletée

1 Stück Ei

40 g Morcheln getrocknet

35 g Butter

60 g Schalotte fein gehackt

1 dl Weisswein

1.5 kg Spargeln weiss  
(35-40 Stangen)

Zucker

Salz

Butter

### Feuilletées

Aus einem Blätterteig 10 Quadrate von 8 cm auf 8 cm schneiden, mit Ei bestreichen und ca. 10 Min. im vorgeheizten Ofen gold-braun backen.

Die Blätterteigkissen entzweischneiden.

### Morcheln vorbereiten

Morcheln unter warmem Wasser spülen, dann mit Wasser bedeckt etwa 20 Minuten einweichen. Die Morcheln danach nochmals gut spülen und trockentupfen. Morcheln je nach Grösse in Streifen schneiden.

Einweichwasser für die Sauce aufbewahren.

In einer geeigneten Pfanne die Butter erhitzen.

Die Schalotte darin glasig dünsten. Dann die Morcheln beifügen und 2-3 Minuten mitdünsten.

Den Weisswein zugeben und vollständig einkochen lassen.

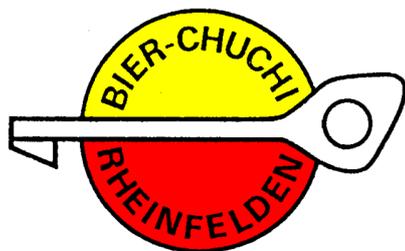
Die Morcheln beiseite stellen.

### Spargeln vorbereiten

Von den Spargeln die holzigen Enden grosszügig abschneiden und die Stangen schälen. Sehr dicke Spargeln der Länge nach halbieren. Die Spargeln schräg in etwa 4 cm lange Stücke schneiden.

Die so vorbereiteten Spargeln ergeben eine Menge von ca. 800g.

Von den Spargelabschnitten Spargelsud für die Sauce herstellen. Dazu die Abschnitte mit Wasser bedecken, Zucker, Salz und Butter zugeben und aufkochen. Spargelabschnitte weichkochen. Spargelsud durch ein Sieb abgiessen und für die Sauce beiseite stellen.



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

## Spargel-Morchel Feuilleté

0.5	dl	Weisswein
16	g	Cognac
...	g	Vanillepulver
4.5	dl	Rahm
		Salz, Pfeffer

...		Butter
1	Prise	Zucker
		Salz, Pfeffer

		Petersilie flach
		Rosenpfeffer

### Sauce

Weisswein, Cognac, Spargelsud, Morcheleinweichwasser und das Vanillepulver in die Pfanne geben und gut zur Hälfte einkochen lassen

Den Rahm beifügen und noch so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht cremig bindet.

Würzen

### Spargeln dünsten

Die gerüsteten Spargeln bei mässiger Hitze in Butter dünsten, so dass sie noch leicht knackig sind. Sie dürfen keine Farbe annehmen.

Die vorbereiteten Morcheln zugeben und alles nur noch gut heiss werden lassen.

Würzen

### Anrichten:

Je einen Blätterteigboden auf die vorgewärmten flachen Teller legen, eine Portion Spargel-Morchel-Ragout darauf heben.

Je einen Blätterteigdeckel versetzt darauf legen und mit einem Petersilienblatt dekorieren.

Die Sauce um das Ragout nappieren

Mit Rosenpfeffer dekorieren.