



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

Tortilla Apéro

Für 10 Personen

1	Liter	Olivenöl
3	Stück	Knoblauchzehen
10	Stück	Frühlingszwiebeln
3	Stück	Zucchini
3	Bund	Schnittlauch
0.5	kg	Kartoffeln festkochend
12	Stück	Eier
0.4.	kg	Saucenhalbrahm
0.6	kg	Parmesan
		Salz
		Pfeffer
100	Stk	Zahnstocher unverpackt
		Backpapier

Backofen auf 190 Grad aufheizen.

Eine Auflaufform (18 x 25 cm) mit Alufolie auslegen und mit Olivenöl einfetten.

Knoblauch gepresst, fein gehackte Zwiebeln und fein gewürfelte Peperoni in Olivenöl bei mittlerer Hitze unter Rühren 10 Minuten weich dünsten. Abkühlen lassen.

Gekochte Kartoffeln würfeln und mit dem Gemüse mischen.

Olivenöl, Eier, Sauerrahm, Parmesan und gehackten Schnittlauch in einer grossen Schüssel verrühren. Das abgekühlte Gemüse darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Mischung in die Auflaufform geben und glatt streichen.

30-40 Minuten im Ofen goldbraun backen und stocken lassen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Tortilla am Rand mit einem Spatel lösen und auf ein Brett stürzen. Die Alufolie abziehen.

Wenn die Oberfläche noch sehr weich ist, die Tortilla auf der mittleren Schiene des Ofens fertig stocken lassen.

Vollständig abkühlen lassen. Die Ränder begradigen. Dann in 48 Würfel schneiden. Auf einer Platte anrichten, oder die Würfel mit einem Holzspiesschen auf einer halben Baguettescheibe feststecken.