



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Choquete vom 15.06.2017 – Tisch Nr. 2

Amuse-Bouche

Kabeljau auf Fenchelpüree

Sizilianisches Hähnchen

Kaffeeglace mit Krokant

Amuse-Bouche: Mini-Focaccia mit Rinderfilet

Für 18 Portionen

300 g	Mehl
25 g	Hefe frisch
80 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
200 g	Lauch
2 Stück	Zitronen unbehandelt
5 g	Ingwer frisch
2 TL	Pulbiber (türk. Chili-Gewürz)
3 EL	Arganenöl (oder Olivenöl)
100 g	Rinderfilet
	Fleur de Sel zum Bestreuen

Für den Teig das Mehl in die Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken, die Hefe hineinbröseln. 150 ml lauwarmes Wasser und das Öl dazu giessen. Alles mischen. 1 TL Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

Für den Belag den Lauch putzen, das Weiße und Hellgrüne längs halbieren und sehr fein schneiden. In einem Sieb waschen. 30 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren, in ein Sieb giessen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Zitronenschale fein abreiben. Ingwer schälen und ebenfalls fein reiben. Zitronenschale, Ingwer, Pulbiber und Öl zu einer Paste vermengen. Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden und zwischen Klarsichtfolien leicht platt drücken. Jeweils eine Scheibe Fleisch mit 1 TL Paste bestreichen und mit einer weiteren Scheibe Fleisch bedecken. Zugedeckt eine Stunde kühl stellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten und dünn ausrollen (50x 25 cm). Mit einem runden Ausstecher (8 cm Durchmesser) 18 Teigkreise ausstechen. Mit einer Gabel leicht einstechen und im vorgeheizten Ofen (250 Grad Ober-/Unterhitze) auf der untersten Schiene 4 Minuten backen. Focaccie herausnehmen, mit etwas Öl bepinseln und leicht salzen und pfeffern. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden. Focaccie mit etwas Lauch und Fleischstreifen belegen, mit wenig Fleur de Sel bestreuen und sofort servieren.