CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 24.08.2017 – Tisch 4

Gruss aus der Küche

****

Warmer Kefensalat mit Eierschwämmli

****

Zander im Röstimantel mit Zucchetti-Peperoni Gemüse und Cherrytomaten

****

Melonen-Himbeersalat

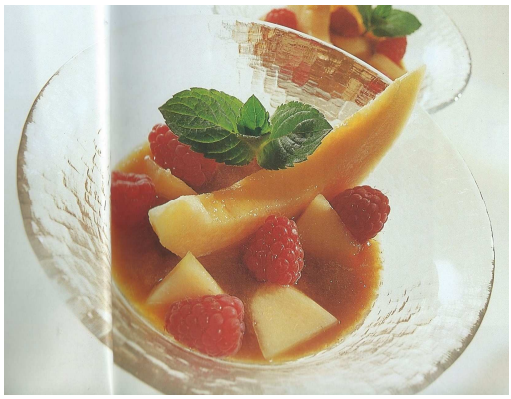
Melonen-Himbeersalat

Für 4 Personen

1	Stk.	Melone, ca. 700 g
0.5	dl	Portwein
1	EL	Aceto Balsamico
250	g	Himbeeren
		Pfefferminzblättchen

Die Melonen halbieren, entkernen und die Hälften in je 6 Schnitze teilen. Die Schalen entfernen und 4 Melonenschnitze beiseite stellen. 4 Melonenschnitze in Scheiben schneiden.

Die restlichen Schnitze zerkleinern und in ein hohes Gefäss geben. Portwein und Aceto Balsamico beifügen und alles fein pürieren. Alles kühl stellen.

Anrichten: je ein Melonenschnitz und ein Viertel der Melonenscheiben auf Teller oder Schale anrichten.

Mit dem Melonenpüree übergiessen. Die Himbeeren dekorativ darüber verteilen und mit Pfefferminzblättchen garnieren.