



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 24.08.2017 – Tisch 4

Gruss aus der Küche

Warmer Kefensalat mit Eierschwämmli

Zander im Röstimantel mit Zucchini-Peperoni Gemüse
und Cherrytomaten

Melonen-Himbeersalat

Gruss aus der Küche

Für 10 Personen

2	Stk.	Baquette (Ficelle)
2	Stk.	Aubergine Olivenöl
2	Stk.	Frühlingszwiebel
½	Bund	Schnittlauch
½	Bund	Petersilie, glattblättrig Salz, Pfeffer, Sojasauce
500	g	rote Zwiebeln
2-3	EL	Olivenöl
1	EL	Aceto Balsamico
2	Zweige	Basilikum Salz, schwarzer Pfeffer

Baquette in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen und im Backofen hellbraun rösten.

Minicrostini mit Aubergine

Die Auberginen rundum mit einer Gabel einstechen. Mit Olivenöl bestreichen und im Ofen bei 220°C auf der mittleren Rille ca. 60 Minuten backen, bis sie schön weich sind; dabei zwei- bis dreimal wenden.

Inzwischen das Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und den Rest fein hacken. Zusammen mit der fein gehackten Petersilie und den Schnittlauchringli in einen tiefen Teller geben.

Die Auberginen aus dem Ofen nehmen, der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen, und zu den Kräutern und Frühlingszwiebeln geben. Mit einer Gabel zerdrücken und gut vermischen. Olivenöl dazugeben und mit Salz, Pfeffer und einem kleinen Spritzer Sojasauce würzen.

Minicrostini mit roten Zwiebeln

Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In 2-3 Esslöffel Olivenöl weich dünsten. Inzwischen 2 Zweige Basilikum fein hacken. Unter die Zwiebeln mischen und diese mit Salz, schwarzem Pfeffer sowie einem Esslöffel gutem Balsamico würzen.