



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

Kefensalat mit Eierschwämmli

Für 4 Personen

300	g	kleine, zarte Kefen
		Butter
2	EL	Apfelessig
1	EL	Weisswein
1	TL	flüssiger, heller Honig
1	EL	Zitronensaft
1	Stk.	Schalotte, fein gehackt
4	EL	Raps- oder Olivenöl
		Salz und Pfeffer
200	g	Eierschwämmli
1	EL	Butter
½	Bund	Petersilie
½	Bund	Schnittlauch
		Salz und Pfeffer

Kefen in siedendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abtropfen lassen. Im Butter auf kleinem Feuer zugedeckt ca. 10 Minuten knapp weichdämpfen.

Sauce:

Alles gut mischen, Sauce über die noch warmen Kefen giessen, zugedeckt kurz ziehen lassen.

Eierschwämmli putzen und grosse Pilze halbieren.

Pilze im Butter dämpfen. Fein gehackte Petersilie zugeben und nochmals 30 Sekunden erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salat auf dem Teller anrichten und Pilze darüber verteilen und den fein geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.

