



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 09.11.2017 – Tisch 4

Gruss aus der Küche

Kartoffel-Meerrettich-Suppe mit Rauchlachs -Grissini

Rehschnitzel mit Kürbisrisotto

Feigenkompott mit Vanilleglacé und caramelisierten
Baumnüssen

Kartoffel-Meerrettich-Suppe mit Rauchlachs-Grissini

Für 4 Personen

350	g	festkochende Kartoffeln
1	Stk.	Schalotte
1	EL	Butter
5	dl	Gemüsebouillon
1	dl	Noilly Prat
100	g	Crème fraîche
5 – 6	TL	Meerrettichpaste aus dem Glas
½	TL	Zitronensaft
		Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
½	Bund	Schnittlauch
1	Stk.	Meerrettichwurzel
4	Stk.	Grissini
100	g	Rauchlachs

Kartoffeln schälen und in etwa 2 cm grosse Würfel schneiden.
Schalotte schälen und fein hacken.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotte
darin glasig andünsten. Dann die Kartoffelwürfel, die Bouillon
und den Noilly Prat beifügen.

Die Suppe zugedeckt ca. 45 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln
sehr weich sind.

Die Crème fraîche und die Meerrettichpaste zur Suppe geben
und diese mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Mit
Zitronensaft, Salz, Pfeffer sowie wenn nötig mit etwas
Meerrettichpaste abschmecken.

Unmittelbar vor dem Servieren den Schnittlauch in Röllchen
schneiden. Etwas frische Meerrettichwurzel fein abreiben.

Die Grissini mit den Rauchlachs Scheiben umwickeln.

Suppe nochmals kräftig erhitzen, dann sofort in tiefen Tellern
oder Tassen anrichten. Mit dem Schnittlauch und dem
geriebenen Meerrettich bestreuen und je ein Rauchlachs-
Grissini über oder neben die Teller oder Tassen legen. Sofort
servieren.

