



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 08.11.2018 – Tisch 2

Tête de Moine

„Bodensee“-Forelle au Weissweinsuppe

Kalbfleisch-Tatar mit Belper Knolle

Äplermagronen mit Apfelmus

„Bodensee“-Forelle auf Weissweinsuppe

Für 4 Personen

1	EL	Sonnenblumenöl
100	g	Lauch grob geschnitten
3	EL	Mehl
7	dl	Gemüsebouillon
4	dl	Weisswein
		Salz, Pfeffer

Olivenöl in einer Pfanne erwärmen.

Den Lauch zugeben und andämpfen. Das Mehl darüber streuen und unter stetigem Umrühren kurz anziehen lassen.

Mit der Bouillon und dem Weisswein ablöschen und bei reduzierter Hitze ca. 25 Min. köcheln lassen.

Suppe pürieren und durch ein Sieb streichen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2	Stk	Forellenfilets ohne Haut
4	Stk	Holzspiesse
1	EL	Sonnenblumenöl
1	dl	Vollrahm
3	EL	Schnittlauch

Die Forellenfilets der Länge nach halbieren und je ½ Filet wellenförmig auf die Spiesse stecken.

In einer Bratpfanne das Öl erhitzen und die Forellenspiesse anbraten. Würzen und warm stellen.

Den Rahm steif schlagen.

Den Schnittlauch fein schneiden.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, die Forellenspiesse darüber legen und mit den Schnittlauchröllchen garnieren.