



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Blätterteig-Variationen
Crumble mit roter Peperoni und Frischkäse
Rüebli-Ingwer-Suppe
Salat von weissen Spargeln und Erdbeeren
an weissem Balsamico-Honigdressing
Ravioli mit Morchelfüllung
Gedämpftes Zanderfilet auf Venere-Reis
mit Erbsenpüree und Riesling-Schaum
Sorbet von Zitrusfrüchten mit Earl Grey
Kalbs-Tagliata mit grünen Spargeln
Whisky-Brombeeren mit Mascarponecrème

Rüebli-Ingwer-Suppe

Für 10 Personen (Suppe im Glas ca. 1 dl / Portion)

0.7 kg	Rüebli, in Scheiben
1 Stk.	Schalotten, gehackt
2 EL	Olivenöl
1 L	Gemüsebouillon
1-2 TL	Ingwer, fein gehackt
1 dl	Orangensaft
1 dl	Rahm
	Salz, Cayennepfeffer
	„Rüeblichips“ und
	Schnittlauch für die Garnitur

Rüebli und Schalotten im Olivenöl andämpfen, Bouillon dazu giessen und zugedeckt weich kochen (30 - 45 Minuten). Suppe fein pürieren. Ingwer, Orangensaft und Rahm darunter mischen, aufkochen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Sollte die Suppe zu dick sein mit etwas Gemüsebouillon verdünnen. Vor dem Servieren noch einmal kurz aufkochen.

Im Glas servieren und mit frisch hergestellten „Rüeblichips“ und Schnittlauch garnieren.



ca. 1 dl Suppe



ca. 2 dl Suppe