



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 13.06.2019 – Tisch 2

Apéro: Salami, Parmesan, Oliven, grilliertes
mediterranes Gemüse

Fisch-Carpaccio

Fischplatte

Fenchelsorbet an Safransauce

Fisch-Carpaccio

Für 4 Personen

160 g Lachsfilet (Sashimi-Qualität)
4 Stk Jakobsmuscheln

2 EL Baumnussöl
3 EL Limes-Saft
Salz
Pfeffer

1 dl Rahm
1 EL Limes-Saft
Salz
Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer

Limes-Scheiben

Brot frisch

Fisch und Muscheln mit kaltem Wasser abspülen,
trockentupfen und in einem Gefrierbeutel für ca. 30 Minuten
im Tiefkühler anfrieren.

Mit einem scharfen Filetirmesser den Fisch und die Muscheln
in hauchdünne Scheiben schneiden.

Die Scheiben auf 4 grosse, flache Teller verteilen.

Marinade

Alle Zutaten mischen und mit einem Pinsel die Fisch-Scheiben
dünn bestreichen.

Limes-Rahm

Rahm steif schlagen.

Limes-Saft und Gewürze begeben und sorgfältig mischen.

Anrichten

**Je eine Nocke Limes-Rahm in der Mitte des Tellers plazieren
und mit einer Limes-Scheibe garnieren.**

Dazu passt frisches Brot.