CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 26.09.2019 – Tisch 4

Peperoni-Hummus mit marinierten Kräuter-Mozarellaperlen

****

Süsskartoffelsuppe mit Lachs

****

Randenrisotto mit in Butter gebratenen Eglifilets

****

Poire à Botzi in Rotwein mit Meringues und Greyerzer-Doppelrahm

Peperoni-Hummus mit marinierten Kräuter-Mozarellaperlen

Für ? Personen

½	Stk.	Zitrone
220	g	Kichererbsen (aus dem Glas)
100	g	Peperoni (aus dem Glas)
½	Bund	Koriander
1-2	EL	Olivenöl
		Salz
1	Pack	Mozarella Miniperlen
		Kräuter (z.B. Petersilie glatt, Schnittlauch, Basilikum, etc.)
		Olivenöl
		Salz, Pfeffer
8	Stk.	Krevetten, gekocht und geschält

Peperoni-Hummus

Von der halben Zitrone Schale abreiben, wenig Saft auspressen und in einen Mixbecher geben. Kichererbsen abspülen, abtropfen und beigeben. Peperoni ebenfalls abgiessen, abtropfen und beigeben. Koriander und Olivenöl zugeben und alles mit dem Mixer pürieren. Mit Salz abschmecken und kühl stellen.

Marinierte Kräuter-Mozarellaperlen

Die Mozarellaperlen mit den Kräutern und dem Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen.

Als Amuse Bouche wird etwas Peperoni-Hummus in ein kleines Glas gefüllt, mit einigen marinierten Kräuter-Mozarellaperlen abgedeckt und mit einer Krevette garniert.