



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

## Süsskartoffelsuppe mit Lachs

### Für 4 Personen

500	g	Süsskartoffeln ungeschält
1	Stk.	Zwiebel
15	g	frischer Ingwer
2	EL	Olivenöl
1	Liter	Gemüsebouillon
		Salz
		Curry mild
4	Stk.	Lachsrückenfilet ohne Haut ca. 100 g
2	EL	Teriyakisauce
		Schnittlauch

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Ingwer fein hacken. Im Öl andünsten. Mit Bouillon aufgiessen. Ca. 45 Minuten kochen, bis die Kartoffeln sehr weich sind Pürieren. Mit Salz und Curry abschmecken.

Den Lachs mit Teriyakisauce bepinseln und mit Salz leicht würzen. Vorsichtig im Olivenöl leicht braten. Anschliessend in der Mitte des Suppentellers anrichten und vorsichtig mit der Suppe umgiessen. Zum Schluss mit etwas Schnittlauch garnieren und servieren.

