

MENU – Kochklub Kaiseraugst, 5. Februar 2010

Apéro Prosecco mit diversen Häppchen

Bananen Curry Suppe

Fisch-Vögel mit Basmatireis und Gemüse

Pommes à la Crème Fraîche

Bananen Curry Suppe (4 Personen)

20 gr.	Butter	leicht erwärmen
1 Klf	grüne Currypaste	
1 Klf	gelber Curry	anziehen
2 grosse	Bananen	in Rondellen schneiden
6 dl	Gemüsebouillon	begeben und aufkochen
1 dl	Rahm	begeben
		Weitere 30 Min. leicht köcheln.

Die Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schlagrahm darunterziehen.

Zum Servieren einem Tupfer Schlagrahm auf Suppe geben.



Fisch-Vögel mit Basmatireis (4 Personen)

etwa	Kresse und Dill	fein schneiden
1 Bund	Schnittlauch und Peterli	fein schneiden
8	Fischfilets (Rotzunge)	Filets mit schimmernder Seite nach oben auslegen, Filets würzen und mit flüssiger Butter bestreichen. Kräutermischung vermischen und darauf verteilen, Filets aufrollen und mit Zahnstocher fixieren (Hautseite gegen innen). Butter in Bratpfanne heiss werden lassen und bei mittlerer Hitze rundum ca. 7 Min. braten und servieren

Safransauce

Safran	warm werden lassen
Weisswein	dazugeben und auf die Hälfte reduzieren . Bouillon begeben nochmals reduzieren. Saucenrahm begeben.



Pommes à la crème fraîche (4 Personen)

1	Zitrone, Schale und Saft
3 Esslf	Zucker
2 Teelf	Vanillezucker
4	Äpfel, Geschält und mit Bircherraffel gerieben
1 Block	Vanilleglace

In das Glas ein Würfel, den Rest in den Apfelsalat. Ein Deziliter Rahm steifgeschlagen darunterziehen.