

# Kochgruppe Scharf

Tomatencrèmesuppe  
Espuma

\*\*\*

Triologie vom Krustentier und Fisch  
auf feinen Nudeln an Safranrahmsauce

\*\*\*

Hundskomuner Apfelkuchen  
mit einem Hauch von Sahne

Nuolen, 6. November 2015



# Tomatencrèmesuppe Espuma 4 Personen

1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe mit 3 frischen Tomaten im Olivenöl andünsten.

3 Esslöffel Tomatenpüree dazugeben.

Mit 8 dl Bouillon ablöschen.

40 Minuten köcheln lassen.

Mit Mixer gut pürieren

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe durch ein Sieb passieren

Mit 3 dl Vollrahm verfeinern (nicht mehr kochen)

Suppe heiss in den Bläser abfüllen (mit 2 Kisagpatronen) und in Suppentassen anrichten.

Mit einem Tupf Rahm und einem Basilikumblatt garnieren.



# Triologie vom Krustentier und Fisch auf feinen Nudeln an Safranrahmsauce 4 Personen

1 Zwiebel in Olivenöl andünsten

Mit 2 dl Weisswein ablöschen und mit 2 dl Bouillon auffüllen,  
mit Safran würzen

Leicht einkochen

Mit 3 dl Rahm auffüllen und eine gefällige, sämige Sauce herstellen

Nudeln kochen und zur Sauce geben

Frischer Schnittlauch dazugeben

Muscheln, Scampi und Eglifilet gut anbraten

Nudeln, mit Sauce anrichten, mit den Krustentieren und dem Fisch  
garnieren



# Hundskomuner Apfelkuchen mit einem Hauch von Sahne

Kuchenblech mit Kuchenteig belegen

Gemahlene Haselnüsse darauf streuen

Mit geraffelten Äpfeln auffüllen und mit dem Guss zudecken

Im Ofen backen

Schneiden, anrichten und Rahm garnieren



**Viel Vergnügen und  
guten Appetit  
wünscht Euch**

**Kurt**

