



Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat Juli

Freitag, 07. Juli 2023

Zusammengestellt von Sadat Kokalla

Apéro

Garnelen mit Avocadocreme auf Gurkenscheiben

Safransuppe mit Jakobsmuscheln und Trofie

Nüssli-Cicorino-Salat mit Aepfeln und Linsen

Auberginen Türmli

Zürcher Geschnetzeltes mit Röstli

Quarkspeise mit Beeren und Schokoknusper

Weisswein Aigle les Murailles 2021 Schweiz

Rotwein Aigle les Murailles 2021 Schweiz



Safransuppe mit Jakobsmuscheln und Trofie



1 Bund	Schnittlauch
8 EL	Olivenöl
3	Schalotten
3	Knoblauchzehen
3 Prisen	Safranfäden
3 dl	Weisswein
6 dl	Bouillon
6 dl	Fischfond
	Salz
	Pfeffer
200 g	Trofie
14	Jakobsmuscheln à ca. 20 g
6 EL	Crème fraîche
15 g	Microgreens oder Kresse

Zubereitung ca 30 Min

Schnittlauch mit der Hälfte des Öls pürieren und beiseitestellen. Schalotten und Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne einige Minuten braten. Safran, Wein, Bouillon und Fond dazugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Trofie dazugeben und ca. 8 Minuten al dente kochen. Muscheln im restlichen Öl beidseitig 2–3 Minuten glasig braten. Crème fraîche zur Suppe geben und verrühren. Muscheln in der Suppe anrichten. Mit beiseitegestelltem Schnittlauchöl beträufeln. Microgreens darüberstreuen.

