



YACHT CLUB AUSTRIA
THE INTERNATIONAL AUSTRIAN CRUISING CLUB
Crew Eisenerz/ Steiermark

Festmenü aus der Kombüse

Aperitif

Geräuchertes Forellenfilet

Gefülltes Ei

Zuppa di Pesce

*Lachs in Kapern- Orangen Sauce
mit Bandnudeln*

Captain Morgan's Fruchtsalat

Kaffee

Guten Appetit wünscht der Smutje



YACHT CLUB AUSTRIA
THE INTERNATIONAL AUSTRIAN CRUISING CLUB
Crew Eisenerz/ Steiermark

Festmenü aus der Kombüse

Geräuchertes Forellenfilet

Mit Oberskren und Petersilie garnieren.

Am Schiff können auch Makrelenfilet oder Sardinen aus der Dose verwendet werden. Schafkäse und Oliven passen hervorragend dazu.

Mit Rotweinessig und Olivenöl marinieren.

Gefülltes Ei

Hart gekochte Eier halbieren, Eigelb herausnehmen und mit der Gabel zerdrücken. Mit Senf, gehackten Kapern, Creme fraise, Salz und Pfeffer vermischen. Masse in die Eihälften füllen und mit roten und schwarzen Kaviar garnieren.

Die beiden Vorspeisen können gemeinsam auf einem Teller angerichtet werden. Dazu reicht man Toast oder Weißbrot.

Tipp: Die Eier gleich beim Frühstück mit kochen, damit sie schön ausgekühlt sind.



YACHT CLUB AUSTRIA
THE INTERNATIONAL AUSTRIAN CRUISING CLUB
Crew Eisenerz/ Steiermark

Festmenü aus der Kombüse

Zuppa die Pesce

1 Zwiebel hacken, 2 Karotten schälen und raspeln, 1 Stange Sellerie und eine ½ Stange Porree in Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit ½ l Weißwein und 1 l klare Suppe aufgießen und 6 min köcheln. ½ kg Fischfilet würfelig schneiden und hinzufügen. 5 Knoblauchzehen fein schneiden und zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Deckel 10 Minuten ziehen lassen.

Lachs in Kapern- Orangen Sauce mit Bandnudeln

Lachssteaks mit Salz und Zitronensaft marinieren.
2 kleingehackte Zwiebeln in Butterschmalz glasig anbraten. 3 EL gemischte Kräuter und 3 EL Kapern hinzufügen.
Mit 3/8 Weißwein, 3/8 Orangensaft, 3/8 Cremefine ablöschen.
Lachs in die heiße Sauce einlegen und 15 min ziehen lassen.
Die Sauce eventuell mit Saucenbinder für helle Saucen binden.

Die Bandnudeln in Salzwasser und einen Schuss Olivenöl kochen, dass sie gemeinsam mit dem Lachs fertig sind.

Angaben für eine Mannschaft von 6-8 Personen



YACHT CLUB AUSTRIA

THE INTERNATIONAL AUSTRIAN CRUISING CLUB

Crew Eisenerz/ Steiermark

Festmenü aus der Kombüse

Captain Morgan's Fruchtsalat

Eine Handvoll Rosinen in Captain Rum einweichen.

Vorhandene Früchte wie Apfel, Birne, Banane, Orange, Kiwi, Mango oder Weintrauben klein schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Es können auch Früchte aus der Dose genommen werden.

Zuckern und mit alle möglichen Fruchtsäfte übergießen und kaltstellen.

Vor den servieren Rosinen samt Rum daruntermischen.

Kaffee

Natürlich gehört in den starken Espresso noch ein Schuß Captain Morgan Rum.

Gutes Gelingen wünscht Dir Mike