CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Lauch-Mascarpone-Ravioli und Gitzileber an Frischei-Vinaigrette
*****
Geschmorte Lammhaxe auf Spargelragout mit gefüllten Morcheln
*****
Apfel-Erdbeer-Kompott auf weissem Schoggiparfait mit Vanilleschaum

Zutaten: | Zubereitung:

Apfel-Erdbeer-Kompott auf weissem Schoggiparfait mit Vanilleschaum

100	g	weisse Schokolade	
3	Stk	Eigelb	
0.5	dl	Kirsch	
3	Stk	Eiweiss	
100	g	Zucker	
2	dl	Rahm	steif geschlagen

Parfait:
Schokolade im Wasserbad schmelzen, Eigelb und Kirsch zugeben. Eiweiss steif schlagen und dabei nach und nach den Zucker zugeben. Schokolade, Eiweiss und Rahm sorgfältig mischen, in Förmchen nach Belieben füllen und in den Tiefkühler stellen, bis die Masse fest ist.
Achtung! mit dem Parfait sofort beginnen da 1-1.5 Std. im Tiefkühler Bedingung ist.

20	g	Zucker	
		Zimt	
1	Stk	Apfel (Granny Smith)	geschält, gewürfelt
1	dl	Weisswein	
1	EL	Zitronensaft	
100	g	Erdbeeren	gewürfelt
wenig		Puderzucker	

Kompott:
Im Zucker, Zimt, Weisswein, Zitronensaft Äpfel köcheln lassen. Erdbeeren in Puderzucker marinieren und zu den Äpfel geben.

1	Stk	Vanillestengel	nur Mark
1	dl	Milch	
1	Stk	Eigelb	
1	TL	Zucker	

Vanilleschaum:
Zutaten im Wasserbad schaumig schlagen, bis eine leichte Bindung entsteht.

1	Stk	Apfel (Granny Smith)	Scheiben
150	g	Erdbeeren	Scheiben, mariniert

Apfelscheiben dito köcheln lassen wie Kompottapfelwürfeli. Erdbeerscheiben ringförmig auf dem Teller anrichten und Äpfelscheiben dazwischen legen, Parfait in die Mitte setzen, Kompott daraufgeben, Vanilleschaum zwischen Erdbeerscheiben und Parfait giessen.

Anmerkung
Für die Timbale wird ein grösseres Förmchen (ca 5 cm Durchmesser und 4 cm Höhe) zur Hälfte mit Parfaitmasse gefüllt und ein kleineres (ca 4 cm Durchmesser und 3 cm Höhe) so weit in die Masse gedrückt, bis diese an den Förmchenrand steigt. Nach dem Gefrieren das grössere Förmchen entfernen, Timbale auf den Teller setzen und das kleiner Förmchen entfernen.