



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Gefüllte Artischocken auf Hausgemachten Nudeln

\*\*\*\*\*

Im Krautstielblatt gedämpfte Pouletbrust an Limettenbutter und  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Crêpes mit Erdbeeren auf Vanillesauce

Zutaten:

Zubereitung:

### Crêpes mit Erdbeeren auf Vanillesauce

1 Stk	Ei	
1 EL	Mehl	
1 EL	Rahm	
1 EL	Butter	flüssig
	Salz	
	Vanillezucker	
	Zitrone	

Aus Mehl, Rahm und Butter einen glatten Teig rühren, Ei dazugeben. Der Teig darf keinesfalls geschlagen werden, damit er zart bleibt. Teig mit einem Hauch Salz, einer Prise Vanillezucker und dem abgeriebenem einer halben (ungespritzten) Zitrone aromatisieren und während ungefähr 30 Minuten ruhen lassen.

150 g	Erdbeeren	
	Puderzucker	
	Zitronensaft	

Erdbeeren kurz unter sanft fließendem Wasser abspülen (4 Stk. als Garnitur), Stielansatz entfernen und Erdbeeren in feine Würfel oder Scheiben schneiden. In eine kleine Schüssel legen und je nach Zuckergehalt der Früchte mit Puderzucker bestäuben, mit ein paar Tropfen Zitronensaft beträufeln und alles während einer halben Stunde durchziehen lassen. Diese Erdbeeren sind für die Füllung gedacht.

1 Stk	Eigelb	
1 EL	Zucker	
0.5 Stk	Vanillestengel	
1 dl	Rahm	

Für die Vanillesauce Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen oder Handmixer weiss- und schaumig schlagen. Vanillestengel der Länge nach aufschneiden, mit dem Rahm in einer Kasserolle zum Kochen bringen und dann "zugedeckt" am Herdbrand während ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Diesen vanillierten Rahm zur Eier-Zucker-Masse geben, kurz durchmischen, zurück in die kleine Kasserolle gießen und bei "mittlerer Hitze unter ständigem Rühren" mit einem Holzlöffel kurz vors Kochen bringen. Die Crème soll sich dabei langsam verdicken, ohne zu kochen, was die Gerinnung der Eier zur Folge hätte. Crème anschliessend durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel passieren und kaltstellen.

In einer beschichteten Bratpfanne (vorzugsweise ca. 16 cm Durchmesser) hauchdünne Crêpes backen. Weil sich im Teig flüssige Butter befindet, braucht man zum Backen der Crêpes keine zusätzliche Fettstoffe, wichtig ist, dass das Pfännchen nur "mässig heiss" ist.

	Puderzucker	
4 Stk	Pfefferminzblatt	Garnitur
4 Stk	Erdbeeren	Garnitur

Die eiskalte Vanillecrème in tiefe Teller verteilen. Crêpes mit den geschnittenen Erdbeeren füllen, falten, auf die Sauce legen und mit Puderzucker bestreuen.