



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Grilliertes Thunfischmedaillon mit eingelegten Tomaten**

\*\*\*\*\*

**Kaninchenroulade an Majoransauce, Waadtländerkartoffeln**

\*\*\*\*\*

**Recioto-Zabaione mit Sommerbeeren**

Zutaten:

Zubereitung:

**Recioto-Zabaione mit Sommerbeeren**

1 dl Recioto amabile  
2 Stk Eigelb  
1 EL Zucker  
1 Prise Schwarzer Pfeffer

400 g Sommerbeeren  
Puderzucker  
Pfefferminzblättchen

Zabaione:

Alle Zutaten zusammen im kochendheissen Wasserbad zu dickem Schaum schlagen.

Anrichten:

Teller mit Puderzucker bestäuben, Beeren darauf anrichten und Zabaione dazwischen verteilen. Mit Pfefferminzblättchen garnieren.

Anmerkung

Die Zabaione kann selbstverständlich auch mit jedem anderen roten Dessertwein mit natürlicher Restsüsse zubereitet werden. Der Recioto amabile macht ihn zu einem ganz besonderen Genuss.