



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Sauerkrautsuppe mit Kümmelstangen

Rehpfeffer mit Spätzli, Gemüse und Kastanien

Zwetschgen im eigenen Saft mit Zimtparfait im Chörbli

Zutaten:

Zubereitung:

Zwetschgen im eigenen Saft mit Zimtparfait im Chörbli

2 dl Rahm
50 g Zucker
2 TL Zimtpulver

1 Stk Eiweiss
1 TL Puderzucker

20 g Mandeln sehr fein gerieben
40 g Zucker
1 Stk Eiweiss
15 g Mehl gesiebt

200 g Brombeeren
3-4 EL Puderzucker

2 dl Wasser
80 g Zucker
0.5 Stk Zitrone nur Saft
wenig Zwetschgenwasser

10 Stk Zwetschgen

Zimtparfait:
steif schlagen
und
darunter mischen.

und
steif schlagen und unter den Rahm heben.
Ca. 4 Stunden im Tiefkühler kalt stellen.

Chörbli:
Alles zusammen zu einer glatten Masse verrühren. Jeweils 1
Esslöffel der Masse in die Mitte des Bretzeleisens geben,
Eisen schliessen (für dünne Waffeln mit Klammer), warten
bis kein Dampf mehr austritt. Waffel herausnehmen und
noch heiss über ein Glas legen, und das Körbchen formen.

Coulis:
(für Dekoration einige Beeren beiseite legen) und
Puderzucker bei kleiner Hitze köcheln, bis die Früchte
zerfallen, durch ein Sieb streichen und reduzieren, bis eine
dickflüssige Marmelade entsteht.

Zwetschgen:

aufkochen.

(gleicher Reifegrad) längs halbiert und entsteint, mit der
Hautseite nach unten hineinlegen und zugedeckt ca. 5
Minuten köcheln. Von der Platte ziehen und neben dem
Herd weitere ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis sich die
Schale leicht lösen lässt. Zwetschgen herausnehmen,
schälen und abgelöste Schalen wieder in die Kochflüssigkeit
geben. Bei grosser Hitze zu Sirup reduzieren, durch ein Sieb
giessen und auffangen.

Anrichten:

Körbchen in Tellermitte setzen, mit Zwetschgenhälften
umgeben und entlang dem Tellerrand einen Coulis-Wulst
spritzen. Eine Kugel Parfait ins Körbchen geben und das
Innere des Coulis-Ringes mit Kochflüssigkeit ausgiessen.