

**Spinat-Ricotta-Gnocchi auf Tomaten mit Basilikum**

\*\*\*\*\*

**Hasen- und Lammrückenfilet auf Pilzragout mit Knoblauchnuedeln**

\*\*\*\*\*

**Gefüllte Schmoräpfel auf Honigsauce**

CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

Zutaten:

Zubereitung:

**Gefüllte Schmoräpfel auf Honigsauce**

80 g Mandeln gemahlen

Füllung:

80 g Puderzucker

Zutaten gründlich verkneten.

0.25 TL Lebkuchengewürz

1 EL Apfelsaft

1 EL Calvados

4 Stk Dörraprikosen feingehackt

4 Stk Äpfel rot

2 EL Zitronensaft

Aepfel rundum mit einem kleinen Sternausstecher einstechen. Kerngehäuse von der Fliege her mit einem Kugelausstecher entfernen. Aepfel innen und aussen mit Zitronensaft bestreichen und füllen. In Frischhaltefolie einschlagen und kühl stellen.

1.8 dl Halbrahm

Zutaten gründlich mischen.

1.8 dl Saucenhalbrahm

Äpfel in eine bebutterte Gratinform legen. Die Sahne zugeben und auf der untersten Rille des auf 180°C vorgeheizten Backofens ca. 30 Min. schmoren.

1 TL Maisstärke

Äpfel herausnehmen und warm stellen und Zimt entfernen.

50 g Honig

flüssig,warm

1 Prise Kardamom

gemahlen

1 Stk Zimtstange

Anrichten:

Butter

Teller mit Puderzucker bestäuben und in der Mitte mit der Sahne einen Saucenspiegel giessen. Aepfel daraufsetzen und mit wenig Puderzucker bestäuben. Mit den Aprikosenstreifen garnieren.

4 Stk Dörraprikosen

feine Streifen

Puderzucker