



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Spinat-Ricotta-Gnocchi auf Tomaten mit Basilikum

Hasen- und Lammrückenfilet auf Pilzragout mit Knoblauchnudeln

Gefüllte Schmoräpfel auf Honigsauce

Zutaten:

Zubereitung:

Gefüllte Schmoräpfel auf Honigsauce

80 g	Mandeln	gemahlen
80 g	Puderzucker	
0.25 TL	Lebkuchengewürz	
1 EL	Apfelsaft	
1 EL	Calvados	
4 Stk	Dörraprikosen	feingehackt
4 Stk	Äpfel	rot
2 EL	Zitronensaft	
1.8 dl	Halbrahm	
1.8 dl	Saucenhalbrahm	
1 TL	Maisstärke	
50 g	Honig	flüssig, warm
1 Prise	Kardamom	gemahlen
1 Stk	Zimtstange	
	Butter	
4 Stk	Dörraprikosen	feine Streifen geschnitten
	Puderzucker	

Füllung:

Zutaten gründlich verkneten.

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

Zutaten gründlich mischen.

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

Äpfel herausnehmen und warm stellen und Zimt entfernen.

Anrichten:

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