



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Roter Rettichsalat mit Eierschwämmchen



Gebratenes Lammrückenfilet auf Zucchettigemüse mit Knoblauchbaguette



Erdbeeren San Remo

Zutaten:

Zubereitung:

Erdbeeren San Remo

250 g Erdbeeren
3 EL Zucker

3 Stk Eigelb
6 EL Zucker
1 Brief Vanillezucker
1 MSP Muskat
3 TL Cognac
2.5 dl Rahm

1 Tafel Cremant-Schokolade
1 EL Mandelblättchen

Erdbeeren waschen, entstielen, abtropfen lassen. Früchte halbieren und Zucker darüberstreuen. 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Creme:

Für die Creme Eigelb mit Zucker, Vanille-Zucker, Muskat und Cognac schaumig rühren. Rahm steif schlagen und unterziehen. Erdbeeren in vier Gläser verteilen, Creme darüber laufen lassen. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Garnieren:

Von der Schokolade mit einem Messer Späne über die Portionen schaben. Mit Mandelblättchen garnieren.