



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Crepes mit Kaviarhäufchen auf saurer Sahne mit Tomatensalat



Spargelgratin mit Beinschinkenwürfeli und Beilagen



Limettencreme mit Früchten und Bisquits

Zutaten:

Zubereitung:

Limettencreme mit Früchten und Bisquits

0.7 dl	Milch	
3 Stk	Eigelb	
150 g	Zucker	
3 Blatt	Gelatine	einweichen
3.75 dl	Sahne	
0.125 L	Limettensaft	
0.2 dl	Orangenlikör	
	Früchte	

Limettencreme:

Milch, Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen (oder in der Küchenmaschine), bis sich der Zucker auflöst. In Cromstahlschüssel umfüllen und in knapp siedendes Wasserbad hängen.

Creme in ca. 5 Min. dicklich schlagen, Gelatine ausdrücken und in der heissen Creme auflösen. Schüssel in Eiswasser umsetzen, Sahne steif schlagen und dann die Creme gut rühren, bis sie dickflüssig wird. Vorher der Sahne Limettensaft und Grand Manier beimischen und hineinrühren, dann sofort in Gläser füllen und kühlen.

Nach Belieben 1 Kirsche oder 1 Ananasstück oder 1 Limettenschnitz draufsetzen.

Hohes Glas nehmen, 1 Pfefferminzblatt oder 1 Zitronenmelisseblatt zur Frucht legen und mit 1 Stk Löffelbisquit servieren.