



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

### Forellen an Muscat

☺☺☺

### Kaninchenfilets an Thymian und Grünpfeffer mit Wildreis und gedämpften Rüeblen

☺☺☺

### Sabayon à la Malvoisie

Zutaten:

Zubereitung:

#### Sabayon à la Malvoisie

6 Stk Eigelb  
200 g Zucker

2.5 dl Malvoisie

1 Stk Orange Schale abreiben

Im Wasserbad Zucker und Eigelb zu einer glatten Masse verarbeiten.

Malvoisie darüber giessen und mit dem Schneebesen rühren, bis eine dicke, schaumige Creme entsteht.

In Gläsern oder Schalen anrichten und die geriebene Orangenschale darüber streuen.