



Luzerner Fastesuppe

☺☺☺

Lozärner Chügelipaschtete

☺☺☺

Meggener Feigen

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Zutaten:

Zubereitung:

Meggener Feigen

3 EL	Zucker		in Flambierpfanne (Teflonpfanne) karamelisieren.
1 EL	Butter		
1 dl	Wasser		
1 Stk	Zitrone	Saft	ablöschen, auflösen
60 g	Mandeln	gerieben	zugeben. Falls zu dick, etwas Wasser zugeben.
4 Stk	Feigen	grüne, Sternförmig einschneiden	in die Sauce legen, bei kleinem Feuer 2-3 Minuten, unter sorgfältigem Wenden, köcheln lassen.
4 cl	Grand Marnier		Sauce stark erhitzen, Spirituosen beigeben und flambieren.
2 cl	Cognac		Feigen nappieren.
4 Kugel	Vanilleglace		dazu anrichten