



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Luzerner Fastesuppe
☺☺☺
Lozärner Chügelipaschtete
☺☺☺
Meggener Feigen

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 begeben und flambieren.
2 cl	Cognac			Feigen nappieren.
4 Kugel	Vanilleglace			dazu anrichten