



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

### Amuse Buche mit Lachs

\*\*\*\*\*

#### Königscrevetten an Knoblauchsauce mit Wildreis

\*\*\*\*\*

#### Seeteufelmedaillon an Noilly Prat Sauce, Gemüsenudeln, Broccoli

\*\*\*\*\*

#### Crepes mit exotischen Früchten und Vanilleglace

\*\*\*\*\*

#### Weichkäse garniert mit Olivenbrot dazu Malvosie

#### Zutaten:

#### Zubereitung:

### Crepes mit exotischen Früchten und Vanilleglace

150 g	Weissmehl		Alles in eine Schüssel geben und verrühren (Schneebeesen).
1 dl	Milch		Die Butter schmelzen und ebenfalls unterrühren (am Besten mit Elektro-Schneebeesen).
1 Prise	Salz		
1 Pack	Vanillezucker		
3 Stk	Eier		
2 EL	Zucker		
50 g	Butter		Die Butter schmelzen und darunterrühren. (Butter darf nicht zu heiss sein)
			Heisse Pfanne mit Butter ausstreichen ( Pinsel ). Mit einem kleinen Schöpflöffel soviel Teig in die Pfanne geben, dass er sich beim Drehen der Pfanne gerade auf dem Boden verteilt. Bei mittlerer Hitze goldgelb backen, wenden, fertig backen, warmstellen.
100 g	Erdbeeren	waschen, geviertelt	mischen, und mit Honig und Vodka marinieren.
400 g	Ananas	geschält, kleine Stücke	
2 EL	Honig		
5 cl	Vodka		
250 g	Vanille-Himbeerglace	Kugel	Warme Crêpes auf Teller legen, zur Hälfte mit Früchten belegen und in der Mitte die Kugel Glace platzieren, mit der andere Hälfte zudecken, sodass der Rest der Früchte herauschaut.
wenig	Rahm	geschlagen	Beliebig mit Rahm, Pistazien, Melissen und oder Grand Manier dekorieren.
	Pistazien, Melissen		Wenn Schwarze Teller vorhanden mit Puderzucker garnieren.
	Grand Manier		
	Kakaopulver		
	Puderzucker		