



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Spargel-Crevetten-Salat

Lammfilet im Kräutermantel, Gefüllte Kartoffeln, Gemüse garnitur

Tarte Tatin

Zutaten:

Zubereitung:

Tarte Tatin

50 g Zucker
25 g Butter
1 paar Zitronentropfen
0.5 dl Rahm

Zucker, Butter und 1 paar Tropfen Zitronensaft in der Pfanne unter ständigem Rühren bei mässiger Hitze braun rösten. Pfanne vom Herd ziehen, Rahm befügen und glatt rühren. Das flüssige Caramel auf einem runden Backblech ganzflächig verteilen.

4 Stk Aepfel Golden Delicious geschält, entkernt, Schnitze

1 Stk Zitrone Saft

Aepfel schälen, entkernen, in Schnitze schneiden, mit Zitronensaft bestreichen und Backblech belegen.

1 Stk Blätterteig rund

4 Kugeln Vanilleglace

Den Blätterteig über die Aepfel legen und den Rand innen am Blechrand etwas herunter drücken. Teig mit einer Gabel mehrere Male eindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C während ca. 20 Minuten auf der zweituntersten Rille goldbraun backen. (Umluft ca. 12 Minuten)

Blech herausnehmen, Tarte auf einen Teller stürzen und noch warm mit etwas Vanille-Glace servieren.