



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Eiersalat mit Speck

Pouletschenkel nach Parma Art mit Frühlingsgemüse

Fruchtsuppe mit Amaretto Parfait

Zutaten:

Zubereitung:

Fruchtsuppe mit Amaretto Parfait

80 g	Eigelb	(ca 5 Stk)
80 g	Zucker	
0.3 dl	Wasser	
5 dl	Rahm	
3 EL	Amaretto	
70 g	Mango	kleine Stücke
1.5 Stk	Passionsfrucht	kleine Stücke
100 g	Banane	
1.5 dl	Orangensaft	frisch gepresst
2.5 dl	Apfelsaft	
130 g	Zucker	
	Beeren	Dekoration

Amaretto Parfait:

Eigelb mit einer Küchenmaschine luftig schlagen.

Wasser und Zucker zu einem Sirup aufkochen (ca 3 Min).
den Sirup in einem dünnen Strahl ins Eigelb giessen,
während die Küchenmaschine auf "langsam" läuft. Der
Strahl muss direkt ins Eigelb treffen
Danach Eigelb mit "vollen" Touren fertig schlagen.

Rahm steif schlagen (crème) und mit einem Gummischaber
unter die Eigelbmasse ziehen.

das Parfait mit Amaretto abschmecken. In's Gefrierfach
stellen.

Fruchtsuppe:

Mango in kleine Stücke schneiden

Passionsfrucht halbieren, Kerne und Frucht ausschaben

in kleine Stücke schneiden

alle Zutaten ca 2 min lang kochen. Mit einer
Küchenmaschine pürieren, sieben und im Kühlschrank
abkühlen.

Anrichten:

Das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen und für 5 Minuten in
den Kühlschrank stellen.

Die Fruchtsuppe in tiefe Teller giessen. Beeren als
Dekoration in die Suppe geben. Das Parfait in Portionen in
die Suppe geben und servieren.