



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Verschiedene Salate mit Speckstreifen an Honig-Vinaigrette

Schweinsmedaillons mit Kräuterpolenta

Crème brûlée

Zutaten:

Zubereitung:

Crème brûlée

6 dl	Vollrahm	
1 Stk	Vanilleschote	halbieren, Mark ausgeschabt
5 EL	Zucker	
3 Stk	Eigelb	
wenig	Zitronenzeste	
2 EL	Zucker	

Den Rahm mit der Vanilleschote und dem Mark erwärmen und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Schote herausnehmen.

Das Eigelb und den Zucker in einer Chromstahlschüssel mischen.

Vanille-Rahm und Zeste zugeben und verrühren. Die Flüssigkeit über dem köchelnden Wasserbad cremig rühren. In Gratinförmli füllen und kühl stellen.

Die eisgekühlte Creme dünn mit Zucker bestreuen und diesen sofort mit dem Brenneisen oder Mehrzwecklötlampe karamelisieren. Es soll eine hauchdünne Schicht aus Karamell entstehen. Sofort servieren.