



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Gegoren und Gerauchte Forellenfilets mit Röhrei und Flatbrot

Wildschweincarré in Blaubeersauce, Pilzen und Kartoffelstock mit Erbsen

Sabayonne auf Moltenbeeren

Zutaten:

Zubereitung:

Sabayonne auf Moltenbeeren

400 g	Moltenbeeren
5 Stk	Eigelb
3.5 EL	Zucker

Eigelb mit Zucker über heissem Wasserbad rühren bis die Sabayonne fest ist. Beeren in Dessertschalen verteilen und die Sabayonne darüber giessen.