



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Spargeln mit Parmaschinken und gefüllte Tomaten

\*\*\*\*\*

## Entenbrüstchen mit Orangensauce, Gemüsereis

\*\*\*\*\*

## Limonenparfait mit Erdbeersauce

Zutaten:

Zubereitung:

### Limonenparfait mit Erdbeersauce

2 Stk	Eigelb	
70 g	Zucker	
2 dl	Rahm	
1 Stk	Eiweiss	
1 Stk	Limone	abgeriebene Schale
0.7 dl	Limonensaft	frisch gepresst

#### Limonenparfait:

Eine mittlere Cakeform mit einer einseitig nassen Klarsichtfolie auslegen. Zucker und Limonensaft zur Rose kochen (tropft noch). Leicht auskühlen lassen. Eier schaumig schlagen, Sirup unter ständigem Rühren langsam begeben.

Den Rahm steif schlagen. Das Eiweiss schaumig schlagen. Limonenschalen unter die Eigelbcreme rühren. Zuerst den Rahm und dann den Eischnee unterziehen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen und mindestens 2- 4 Stunden gefrieren (Je nach Form).

500 g	Erdbeeren
1 EL	Puderzucker

#### Sauce:

Die Erdbeeren rüsten (400g, 100g für Deko beiseite legen), mit dem Limonensaft, dem Puderzucker pürieren und kühl stellen.

#### Anrichten:

Das Limonenparfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und mit der Erdbeersauce umgiessen.