CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Meeresfrüchtesalat mit Käse gratiniert
*****
Schollenfilets auf Orangen-Lauch-Sauce
*****
Kiwi-Mango-Feuilletés mit Mango-Sauce

Kiwi-Mango-Feuilletés mit Mango-Sauce

Zutaten:			Zubereitung:
250 g	Blätterteig	ausgewallt 42x25 cm	Teig auswallen auf ca. 42 x 25 cm und quer halbieren. Teighälften aufeinanderlegen, mit dem Zucker bestreuen, leicht darüberwallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
2 EL	Zucker		
2 EL	Mandel	blättchen	In 8 beliebige Formen schneiden oder ausstechen. Mandelblättchen darauf verteilen, ca. 10 Minuten kühl stellen.
			Ca. 10 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen. Ofen ausschalten, Feuilletés ca. 10 Min. bei leicht geöffneter Backofentüre trocknen.
2 dl	Vollrahm		Kurz vor dem Servieren Rahm steif schlagen, Zucker und nach Belieben Limettenschale sorgfältig daruntermischen.
0.5 EL	Zucker		
0.5 Stk	Limette	nur Schale, gerieben	
1 Stk	Mango		Mango und Kiwis in feine Scheiben schneiden
2 Stk	Kiwi		
2 Stk	Mango	reif ca 550g	Mango-Sauce (ca. 4 dl): Mangos und Puderzucker fein pürieren, Limettensaft beigeben.
2 EL	Puderzucker		
2 Stk	Limetten	nur Saft	Feuilletés mit scharfem Messer halbieren. Rahm auf die unteren Hälften verteilen, Fruchtscheiben darauflegen, Deckel aufsetzen. Mit Mango-Sauce servieren.