



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Safransüppchen**

\*\*\*\*\*

**Hasenrücken im Blätterteig an Pilzsauce**

\*\*\*\*\*

**Kokoscreme mit Ananas**

Zutaten: Zubereitung:

**Kokoscreme mit Ananas**

- 4 dl Kokosmilch
- 0.5 EL Limettensaft
- 3 EL Zucker
- 2 EL Maizena
  
- 1 dl saurer Halbrahm
  
- 1 dl Rahm
  
- 1 Stk Ananas klein

Kokosmilch, Limettensaft, Zucker und Maizena in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, unter Rühren aufkochen, in eine Schüssel giessen, abkühlen.

Saurer Halbrahm darunter mischen und zugedeckt kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren den steif geschlagenen Rahm sorgfältig darunter mischen.

Ananas. Längs halbieren, dann vierteln und bei jedem Schnitt Strunk wegschneiden. Fruchtfleisch mit flach gehaltenem Messer von der Schale lösen, auf der Schale in Scheiben schneiden und versetzt anordnen. Zur Creme servieren. Creme mit gerösteten Mandelscheiben verzieren.