



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Empanadas

Tartaro de salmon fresco con salsa de palta

Carne Argentinios Don Ralf o, Pataos e legume

Zappallo confitado con helados de vino y de coco

Zutaten:

Zubereitung:

Zappallo confitado con helados de vino y de coco

500 gr Kürbis
0.7 l Wasser
500 g Zucker

Eingemachte Kürbisse mit Rotwein- und Kokosnussglacé
Den Kürbis schälen und in pyramidenförmige Stücke schneiden. Wasser und Zucker in eine Pfanne geben und die Kürbisstücke darin kochen, bis sie eine kristalline Konsistenz bekommen haben.

225 ml Kokosnussmilch ungesüsst
90 g Zucker
2 Eigelb
20 g Kokosnuss geraspelt
35 ml Batida de Coco

Kokosnussglacé

Kokosnussmilch mit 30g Zucker verrühren und aufkochen. Abkühlen lassen. Die Eigelb und den restlichen Zucker schaumig schlagen. Die Kokosnussmilch dazugeben und unter Rühren auf ca. 80°C erhitzen. Abkühlen lassen. Geraspelte Kokosnuss und Batida de Coco untermischen. Die Masse in der Glacé-Maschine gefrieren.

375 ml Rotwein argentinisch
125 ml Portwein
20 ml Cassislikör
2 EL Zitronensaft
3 Stk Eigelb
50 g Zucker
25 g Honig
40 g Butter

Rotweinglacé

Wein, Portwein, Cassislikör und Zitronensaft auf 250ml einkochen. Eigelb, Zucker und Honig schaumig rühren. Wein dazugießen und unter Rühren vorsichtig auf 80°C erhitzen. Durch das Sieb passieren und die Butter im Mixer daruntermischen. Die Masse 12 Std. kalt stellen und in der Glacé-Maschine gefrieren.

2 dl Crème fraîche
Pfefferminzblätter einige

Garnitur

Kürbisstücke mit Crème fraîche überziehen und je eine der beiden Kugeln Glacé gefällig anrichten. Mit Kürbis-Kochflüssigkeit und Pfefferminzblätter garnieren.