



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Morcheln gefüllt mit Salm

Kalbsnierstück und Gemüse-Jalousie

Baumnuß-Crepes mit Grappa-Zabaione

Zutaten: **Zubereitung:**

Baumnuß-Crepes mit Grappa-Zabaione

- 2 Stk. Eier
- 0.5 dl Orangensaft
- 1 EL Maizena
- 1 EL Mehl
- 20 g flüssige Butter
- 1 Stk. Vanilleschote ausgekratzt
- geriebene Zitronenschale
- Salz Prise
- 20 g Butter

- 2 Stk. Eigelb
- 15 g Zucker (1)
- 2 Stk. Eiweiss steif geschlagen
- 15 g Zucker (2)
- 40 g Baumnüsse gerieben und geröstet
- 10 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver

Für die Crepesmasse alle Zutaten bis und mit Salz zu einem glatten Teig verrühren.

In wenig Butter hauchdünne Crepes backen.

Für die Füllung die Eigelb mit dem Zucker (1) schaumig schlagen. Die steif geschlagenen Eiweiss sorgfältig darunter ziehen.

Zucker (2), Baumnüsse, Mehl und Backpulver begeben und sorgfältig vermischen.

Mit der Masse die Crepes füllen, und auf einem leicht bebutterten Backblech im auf 200°C vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten aufgehen lassen.

- 3 Stk. Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 dl Weisswein
- 0.4 dl Grappa
- 2 EL Rahm geschlagen

Für die Zabaione Eigelb, Zucker und Weisswein zusammen im 84°C warmen Wasserbad schaumig schlagen. Grappa begeben und geschlagener Rahm sorgfältig unterziehen.

Pro Teller ein Paar ganze sowie ein wenig geriebene Baumnüsse bereitstellen.

Die Crepes auf einem Teller anrichten, mit der Zabaione nappieren, und mit ganzen und geriebenen Baumnüssen garnieren.