



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Fischsuppe

Seeteufel mit roten Linsen

Escalope de Saumon toute simple

Zanderfilet mit Senfsauce

Panna Cotta mit Himbeersauce

Zutaten:

Zubereitung:

Panna Cotta mit Himbeersauce

4 dl	Rahm	
2 dl	Milch	
2 1/2 EL	Zucker	
1/2 Stk.	Zitrone	nur Schale
1 Stk.	Zimtstange	
4 Blatt	Gelatine	
200 g	Himbeeren	
2 EL	Puderzucker	

Vier Förmchen mit ca. 1.5 dl Inhalt kalt ausspülen.

Rahm, Milch, Zucker, Zitronenschale und Zimtstange zusammen in einer Pfanne aufkochen. Hitze reduzieren und die Flüssigkeit auf ca. 5 dl einkochen (ca. 10 Minuten). Absieben.

Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einlegen, abtropfen und sofort unter rühren begeben. Masse in Förmchen füllen, abkühlen und im Eisschrank zugedeckt ca. 3 Stunden fest werden lassen.

Einige Himbeeren zum Verziern beiseite legen. Restliche Himbeeren pürieren und Puderzucker darunter rühren. Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.

Masse vom Förmchenrand lösen. Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen und auf Teller stürzen. Sauce dazugiessen und mit Himbeeren garnieren.