



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Forellenmousse mit grünen Spargeln

Rindsfilet-Medaillons mit Zwiebel-Sauce und Safrankartoffelküchlein

Gebrannte Crème mit Rhabarber

Zutaten:

Zubereitung:

Gebrannte Crème mit Rhabarber

400 g Rhabarber gerüstet
2 dl Wasser
50 g Zucker

Rhabarber in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Wasser und Zucker aufkochen. Rhabarber zugeben und aufkochen. Pfanne zudecken und Rhabarber ca. 4 Minuten garen. Pfanne vom Herd ziehen. Rhabarber auskühlen lassen.

2 Stk. Eigelb
3 TL Maisstärke
3 EL Milch A
80 g Zucker
4 EL Wasser
1 1/2 dl Milch B

Für die Crème Eigelb mit Stärke, Milch A und 20 g Zucker in einer Schüssel verrühren. Restlicher Zucker in einer Chromstahlpfanne goldgelb karamellisieren. Vorsichtig erst mit Wasser, dann mit Milch B ablöschen. Unter Rühren 3 bis 4 Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Heisse Karamellmilch unter Rühren langsam zur Eigelbmischung geben. Alles zurück in die Pfanne giessen und unter Rühren aufkochen. Vom Herd ziehen und sofort in eine Schüssel giessen. Auskühlen lassen.

1 1/2 dl Rahm

Zum Servieren Rahm steif schlagen und unter die kalte Crème mischen. Wenig Rhabarber für die Garnitur beiseite stellen. Rest samt Saft in Gläser verteilen. Gebrannte Crème darüber verteilen. Mit beiseite gestelltem Rhabarber garnieren