



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Eierschwämlisalat

**Schweinsfilet "Appenzellerart" auf Mascarpone-Sauce mit
Bratkartoffeln**

Pochierte Aprikosen mit Honig-Sabayon

Zutaten:

Zubereitung:

Pochierte Aprikosen mit Honig-Sabayon

4 stk Aprikosen mittelgross

Entsteinen und vierteln.

3 dl Weisswein

2 EL Rohrzucker

1 EL Ingwer

frisch

Weisswein, Zucker und Ingwer zusammen aufkochen, Aprikosen begeben und 2-3 Minuten blanchieren.

Aprikosen herausnehmen, in Dessertschalen verteilen.

Ingwer aus der Flüssigkeit herausnehmen.

1 dl Flüssigkeit beiseite stellen, den Rest zur Hälfte einkochen, über die Aprikosen giessen und auskühlen lassen.

1 dl Aprikosensud

1 stk Ei

1 EL Honig

2 Tropfen Zitronensaft

mild

Honig-Sabayon:

in dünnwandiger Schüssel mischen, im heissen Wasserbad mit dem Schwingbesen schlagen bis ein fester Schaum entsteht.

Sofort über die Früchte giessen.

1 EL Pistazien

4 Blatt Zitronenmelisse

gehackt

darüber streuen.

für Garnitur und sofort servieren.