



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

### Krabbenküchlein mit Salatgarnitur

\*\*\*\*\*

### Bärenkrebs auf Kefenbeet

\*\*\*\*\*

### Coquilles Saint-Jacques aux Cepes Sauce Soja

\*\*\*\*\*

### Brombeersüppchen

#### Zutaten:

#### Zubereitung:

#### Brombeersüppchen

300 g	Brombeeren	tiefgefroren	Die Brombeeren auftauen lassen.
4 EL	Cassislikör		Cassislikör, Rotwein und Porto in einer Sauteuse zum Kochen bringen. Zucker, Zimtstange, Gewürznelke un das Abgeriebene einer halben Orange zufügen. Die Brombeeren in dieser aromatische Flüssigkeit auf kleinstem Feuer während ungefähr 3-4 Minuten köcheln lassen. Anschliessend die Beeren mit einem Schaumlöffel aus dem Sirup heben und in tiefe Teller verteilen. Die Poschierflüssigkeit auf grossem Feuer sirupartig einkochen lassen und die Beeren damit überziehen.
1 dl	Rotwein		
4 EL	roter Portwein		
2 EL	Zucker		
1/2 Stk.	Zimtstange		
1 Stk.	Gewürznelke		
1 Stk.	Orange		
4 EL	Doppelrahm		Zum Schluss Doppelrahm über die Beeren fliessen lassen.
			Wer Lust hat, kann dazu Honig- oder Vanilleglace servieren.