



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Eglifilets und Riesencrevetten auf Curry-Kokos-Kraut

Rindsrouladen mit Basikikum

Marroni-Apfel-Creme

Zutaten:

Zubereitung:

Marroni-Apfel-Creme

2 Stk.	Aepfel	gross, säuerlich
200 g	Marroni	tiefgekühlt

Die Aepfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel grob zerteilen. Mit den Marroni in eine Pfanne geben.

1 Stk.	Vanillestängel
2 dl	Apfelsaft
2 EL	Honig

Den Vanillestängel der Länge nach aufschneiden und mit den ausgekratzten Samen, dem Apfelsaft und dem Honig zur Apfel-Marroni-Mischung geben. Alles zugedeckt weich kochen.

Dann die Flüssigkeit offen vollständig einkochen lassen. Den Vanillestängel entfernen, das Kompott fein pürieren und auskühlen lassen.

2.5 dl	Rahm
	Schokoladenspäne

Den Rahm steif schlagen. Ein Drittel unter das Marroni-Apfel-Püree mischen, den Rest sorgfältig unterheben. Die Crème bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Die Crème in Schalen oder Gläser füllen und mit Schokoladenspänen sowie etwas geschlagenem Rahm dekorieren.