



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Jakobsmuscheln auf Chicorée

Entenbrust mit Linsen und Tomatenlauch

Omelette soufflée au Grand-Marnier

Zutaten:

Zubereitung:

Omelette soufflée au Grand-Marnier

5 Stk.	Eier
1/2 TL	Vanille-Extrakt
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 EL	Butter
1 EL	Puderrucker
2 EL	Grand-Marnier

Eigelb und Eiweiss sorgfältig trennen. Das Eigelb mit Vanille-Extrakt und Zucker zu einer weisslichen Creme schlagen. Das Eiweiss mit dem Salz steifschlagen. Eine ovale , flache Gratinform mit Butter bestreichen. Eigelbcreme und Eischnee locker mischen. Ein EL Grand-Marnier darunterziehen. Die luftige Masse bergartig in die Form verteilen. Mit dem Teigspatel längs ein Schnitt anbringen. Puderrucker durch ein Kaffeesieb auf die Omelette verteilen. 15 Minuten in der Mitte des Backofens backen. Sie darf leicht Farbe annehmen. Am Tisch mit restlichem , heissgemachtem Grand-Marnier begessen und anzünden.

Wichtig: Auf alle Fälle Eicreme und Eischnee erst unmittelbar vor dem Backen mischen!

Lieber die Gäste warten lassen, als die Omelette zu früh in den Ofen schieben.