



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Französische Zwiebelsuppe

Lammkotelett provençale mit Ratatouille und Pommes Duchesse

Apfeljoghurt Mousse

Zutaten:

Zubereitung:

Apfeljoghurt Mousse

1 kg	Äpfel	Golden Delices, Würfel geschnitten	Äpfel waschen und in Stücke schneiden und bis auf einen in Butter an dünsten. Apfel- und 80% des Zitronensaft und etwas Zucker begeben. Das ganze zugedeckt bei kleiner Hitze 20 Minuten garen. Anschliessend alles durch ein Sieb streichen und mit Zucker ab schmecken.
25 g	Butter		
40 g	Zucker		
2 dl	Apfelsaft		
1 Stk	Zitrone	Saft	
4 Blatt	Gelatine	weiss	Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in dem zubereiteten Apfelmus auflösen. Abkühlen lassen, denn Joghurt unter rühren und kaltstellen.
150 g	Natur Joghurt		
3 dl	Vollrahm	steif geschlagen	Beginnt die Creme zu gelieren, Sahne steif schlagen und davon 80% unter heben und nochmals kalt stellen.
4 Stk	Pfefferminzblätter Schokoladenpulver		Den übrigen Apfel in kleine Spalten schneiden und mit 2 El Zitronensaft beträufeln. Das erkaltete Mousse mit Schlagrahm und einem Apelspalt sowie der Minze und dem Schokoladenpulver garnieren.