



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Muschelsuppe

Schwarzer Risotto mit Fisch

Kalmar mit Garnelenfüllung

Crema al Limone

Zutaten:

Zubereitung:

Crema al Limone

| | |
|--------|--------------|
| 1 Stk. | Zitrone |
| 40 g | Mandelstifte |
| 60 g | Butter |
| 100 g | Zucker |

| | |
|--------|-------------|
| 1 Stk. | Ei |
| 3 Stk. | Eigelb |
| 250 g | Rahm |
| | Puderzucker |

Die Zitrone waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Mandelstifte goldig rösten.

Die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.

Das Ei und die Eigelb darunterschlagen. Den Zitronensaft und die Zitronenschale untermischen. Dann die Masse im heißen Wasserbad so lange schlagen bis sie leicht dicklich wird.

Die Schüssel in eiskaltes Wasser stellen und die Schaummasse kaltrühren. Den Rahm steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Die Zitronencreme in Schälchen verteilen, mit den Mandelstiften garnieren und mit dem Puderzucker bestäuben.