



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Spanische Olivenbowle

Gazpacho

Kalbskotelette mit Tomaten und schwarzen Oliven

Katalanische Creme

Zutaten: **Zubereitung:**

Katalanische Creme

- | | | |
|------------|-----------------|------------------|
| 500 ml | Milch | |
| 175 g | Zucker | |
| 1 Stk | Zitrone | fein, abgerieben |
| 4 Stk | Eigelb | |
| 20 g | Speisestärke | |
| 1 Spritzer | Pastis / Pernod | |

Die Milch mit 100 g Zucker, der fein abgeriebenen Zitrone und der Zimtstange zum Kochen bringen.

Währenddessen Eigelb, Speisestärke und 1 Eßlöffel Milch mit dem Schneebesen des Handrührers verquirlen. Wenn die Milch kocht, den Topf kurz vom Herd nehmen, die Zimtstange entfernen und die Eigelb-Mischung mit dem Schneebesen unterrühren.

Den Topf wieder auf den Herd stellen und unter ständigem Schlagen so lange erhitzen, bis die Masse zu stocken beginnt. Mit einem Spritzer Pastis / Pernod parfümieren. In kleine flache Förmchen füllen und erkalten lassen. Kurz vor dem Servieren die Förmchen mit jeweils einem Esslöffel Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner schön dunkelbraun karamelisieren lassen. Dabei ruhig richtig mit der Flamme auf den Zucker halten. Der Zucker soll schnell schmelzen, damit die Creme nicht ausflockt.