



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Spanische Olivenbowle

Gazpacho

Kalbskotelette mit Tomaten und schwarzen Oliven

Katalanische Creme

Zutaten:

Zubereitung:

Spanische Olivenbowle

7 Stk	Oliven	Paprikagefüllt, abgetropft, dünn geschn.	Oliven in ein Gefäß geben und mit Rosé übergießen.
375 ml	Rosé		
1 Stk	Zitrone	Saft und geriebene Schale	alles mischen und den Oliven begeben. Zugedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
1 cl	Grenadine-Sirup		
1 cl	Orangenlikör		
0.5 Flasche	Sekt		Kurz vor dem Servieren mit Sekt auffüllen.