CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Garnelen-Bisque

*****

Spaghetti alle Vongole

*****

Gefüllte Seezungenröllchen

*****

Apple, prune and butterscotch compote

Zutaten:			Zubereitung:

Apple, prune and butterscotch compote

100 ml	Brandy		Brandy in einer kleinen Pfanne aufheizen, aber nicht kochen! Vom Herd ziehen und die Zwetschgen zugeben. Über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag die Zwetschgen abtropfen lassen, anschliessend entsteinen und grob zerhacken. Beiseite stellen.
8-10 Stk.	Zwetschgen	gedörrt	
1 Stk.	Apfel, gross		Apfel schälen, entkernen, in grobe Stücke schneiden und in eine Pfanne geben. Zwei Esslöffel Wasser darüber geben. Die Vanilleschotte aufschneiden und den Inhalt mit einem Messer herauskratzen. Vanillepaste mit 2 Esslöffel Zucker vermischen und mit dem Apfel verrühern. Aufheizen bis alles leicht köchelt und zugedeckt 5 bis 7 Minuten unter gelegentlichem umrühren kochen lassen bis der Apfel weich ist. Abkühlen lassen und den Apfel mit einer Gabel zu einem Pürée zerdrücken.
1 Stk.	Vanilleschotte		
2 EL	Zucker		
100 g	Zucker		In einer Pfanne den Zucker mit einem Spritzer Wasser aufheizen bis er geschmolzen ist. Ab und zu rühren. Wenn die Masse klar ist, die Hitze reduzieren, die Butter unterziehen und kochen bis die Masse leicht karamelartig wird. Nicht rühren. Von der Platte ziehen und 5 Minuten abkühlen lassen.
100 g	Butter		
100 ml	Doppelrahm		Doppelrahm unter die Masse ziehen. Wenn die Karamelmasse fest werden sollte, gemütlich weiterrühren, eventuell ganz leicht und kurz erwärmen. Unter Umständen kann dieser Prozess 5 - 10 Minuten dauer. Anschliessend auf Raumtemperatur abkühlen lassen und dann mit der Apfelmasse verrühren.
300 g	Joghurt griechisch		Je nach Gläsergrösse 4 - 8 Portionen vorbereiten: 1. Schicht - gehackte Zwetschgen auf dem Boden verteilen 2. Schicht - mit griechischem Joghurt, gatt gerührt, gut überdecken 3. Schicht - eine dicke Schicht der Apfelmischung einfüllen 4. Schicht - mit einer dünnen Schicht Joghurt alles zudecken als Garnitur 2 -3 Zwetschgenstücke obendrauf.