



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Jakobsmuscheln mit Artischocken auf Saisonsalat

Kopfsalatsuppe

Straussengeschnetzeltes an Calvadossauce

Erbeergratin

Zutaten:

Zubereitung:

Erbeergratin

400 g	Erdbeeren
2 EL	Zucker
2 EL	Grand Marnier
2 Stk.	Eigelb
2 EL	Zucker
1 Päckli	Bourbon
	Vanillezucker
1 dl	Rahm

Die Erdbeeren rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. In einer Schüssel mit zwei EL Zucker bestreuen und mit dem Grand Marnier beträufeln. Kurz ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren den Backofen auf 220°C vorheizen. Gratin-Portionenförmchen grosszügig ausbuttern.

Zwei Eigelb, zwei EL Zucker, Vanillezucker sowie zwei EL des entstandenen Erdbeersaftes in einer Schüssel zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Wichtig: Der Zucker muss sich praktisch vollständig aufgelöst haben.

Den Rahm steif schlagen und unter die Eicreme ziehen.

Die gut abgetropften marinierten Erdbeeren in die ausgebutterten Portionenförmchen verteilen. Eicreme darüber geben.

Den Erdbeergratin im 220°C heissen Ofen auf der mittleren Rille während 10 - 12 Minuten überbacken.