



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Süsskartoffel-Schaumsuppe mit Kartoffelchips

Gefülltes Rindsfilet

Trauben-Mandel-Creme

Zutaten:

Zubereitung:

Trauben-Mandel-Creme

1 dl Traubensaft
35 g Zucker
400 g Trauben
2 EL Grappa

Traubensaft und Zucker aufkochen, dann leicht auskühlen lassen. Inzwischen die Trauben halbieren und entkernen. Den Grappa zum ausgekühlten Traubensaft geben und diesen mit den Trauben mischen. Zugedeckt 2 Stunden marinieren lassen.

4 Stk. Eigelb
55 g Zucker
1 EL Maisstärke
4 dl Milch
1 dl Halbrahm
1/2 Stk. Vanilleschote
2-3 EL Amaretto

Eigelb und Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Die Maisstärke unterrühren. Milch, Halbrahm sowie die der Länge nach aufgeschnittene Vanilleschote mit den herausgekratzten Samen in eine Pfanne geben und aufkochen. Noch heiss unter Rühren zur Eicreme giessen. Alles in die gereinigte Pfanne zurückgeben und unter Rühren bis kurz vors Kochen bringen. Vanilleschote entfernen. Sofort in eine Schüssel umgiessen und unter öfterem Rühren im kalten Wasserbad auskühlen lassen. Amaretto beifügen. Die Creme zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.

1 Stk. Trauben am Stiel
Eiweiss leicht geschlagen
Zucker
Mandelblättchen

Für die Garnitur die Traubenbeeren mit Eiweiss bestreichen, im Zucker wenden, dann auf Haushaltspapier trocknen lassen.

Die Trauben in 4 Gläser anrichten, die Creme darübergeben und mit den vorbereiteten Traubenbeeren sowie den Mandelblättchen garnieren.