



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Jakobsmuscheln in Bier mit gedünstetem Chicorée

Kalbsroulade "Bier-Chuchi"

Amorettoträumchen mit Feigen

Zutaten:

Zubereitung:

Amorettoträumchen mit Feigen

1 dl	Rotwein
1 EL	Zitronensaft
50 g	Zucker
4 Stk.	Feigen
1 Päckchen	Vanillezucker
2 Stk.	Eigelb
1 EL	Puderzucker
150 g	Mascarpone
1/2 dl	Amaretto
1.5 dl	Halbrahm
8 Stk.	Amaretti-Biskuite

Den Rotwein mit dem Zitronensaft und dem Zucker 10 Minuten kochen lassen. die Feigen waschen und vierteln, aber nicht durchschneiden. In den Rotweinsud geben und eine Minute weiter kochen lassen. Auskühlen.

Den Vanillezucker mit dem Eigelb und dem Puderzucker zu einer hellen Crème aufschlagen.

In einer zweiten Schüssel den Mascarpone mit dem Amaretto glatt rühren und die Eicreme unterrühren. Den Rahm steif schlagen und unter die Crème ziehen. Kalt stellen.

Dessertschale mit Crème füllen und die Feigen in die Mitte setzen. Den Sirup dekorativ darüber träufeln und servieren.

Achtung: Da frische Eier in der Crème sind sofort servieren.