



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Gratinierte Austern

Poulet in Vin jaune mit Morcheln

Feigen an Traubencoulis mit Vanille Glacé

Zutaten:

Zubereitung:

Feigen an Traubencoulis mit Vanille Glacé

4 Stk.	Feigen	frisch
	Butter	
	Zucker	
600 g	blaue Trauben	

Die Feigen schälen, halbieren und in einer Bratpfanne mit wenig Butter und Zucker anbraten und leicht karamelisieren.

Die Trauben waschen und entstielen. Anschliessend mixen und durch ein Sieb passieren. Den Saft auf die Hälfte einkochen, evtl. ein wenig nachzuckern.

Mit dem Trauben-Coulis einen Saucenspiegel auf einen Teller giessen. Die Feigen darauf anrichten und die Vanille Glace daneben plazieren.