



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Klare Tomatensuppe mit Langusten

Steak vom Kalbsnierstück mit Reisbällchen

Cranachan

Zutaten:

Zubereitung:

Cranachan

50 g	feine Haferflocken
25 g	Rohrzucker
200 g	Himbeeren
300 ml	Vollrahm
2 EL	Whisky
3 EL	flüssiger Honig

Haferflocken mit dem Zucker in einer trockenen Bratpfanne karamelisieren. Nicht anbrennen lassen! Abkühlen lassen und in kleine Stücke zerbröckeln

Rahm steif schlagen.
Honig aufwärmen bis er flüssig wird. Whisky darunter mischen. Honig-Whisky-Mischung etwas abkühlen lassen und vorsichtig unter den Rahm mischen.

Haferflocken, Rahm und Himbeeren lageweise in Weingläser füllen. Servieren.