



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Scampi-Safran-Suppe

Kalbsschnitzel an Kräuter-Zitronen-Sauce

Apfelsabayon mit Nussglace

Zutaten:

Zubereitung:

Apfelsabayon mit Nussglace

1.5 dl	Apfelsaft
3 EL	Calvados
3 Stück	Eigelb
1 Stück	Ei
3 EL	Zucker
	Nussglace

Das Sabayon erst unmittelbar vor dem Servieren zubereiten: In einer Metallschüssel Apfelsaft, Calvados, Eigelb, Ei und Zucker verrühren. Dann die Masse über einem heissen Wasserbad während 4 bis 5 Minuten kräftig aufschlagen, bis sie schaumig ist und dicklich bindet. Nicht zu heiss werden lassen, sonst gerinnen die Eier

Das Sabayon vom Wasserbad nehmen und noch 1 bis 2 Minuten weiterschlagen. In Dessertschalen anrichten und je eine Kugel Nussglace darauf setzen. Sofort servieren.