CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Capuns

*****

Kaninchenkeule mit Polenta

*****

Budin da paun (Brotpudding)

Zutaten:			Zubereitung:
Budin da paun (Brotpudding)			
60 g	Sultaninen		Zutaten für 4 Förmchen:
3 EL	Butter	flüssig	
100 g	Weissbrot	gewürfelt	Sultaninen 15 Min im warmen Wasser einweichen.
2 Stk.	Eigelb		Für den Brotpudding sämtliche Zutaten, ausser dem Eiweiss, verrühren.
	Zitronenzesten		
	Nelkenpulver		
80 g	Haselnüsse	grob gehackt	
1 TL	Weinbrand		
40 g	Zucker		
	Zitronensaft		
1 dl	Milch		
2 Stk.	Eiweiss		Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Brotmasse heben. 4 Förmchen gut ausbuttern. Den Pudding einfüllen. Im Wasserbad im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Rille bei 180 Grad 40 Min. pochieren (das Wasser darf nicht kochen).
2 Stk.	Eigelb		Weinschaumsauce:
1 Stk.	Ei		
1 dl	Malanser Riesling x Sylvaner		Für die Weinschaumsauce sämtliche Zutaten in eine Schüssel geben und im heissen Wasserbad solange schaumig schlagen, bis die Creme bindet.
30 g	Zucker		
			Anrichten:
			Weinschaum in tiefe Teller giessen. Brotpudding in die Mitte stürzen. Das Dessert kann nach Belieben noch mit karamelisierten Mandeln garniert werden.