



Hausgemachte Gnocchi mit Salbeibutter

Lammracks mit Safran-Limetten-Risotto

Marronimousse mit Waldbeerensauce und Bitterorangenmarmelade

CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Zutaten:

Zubereitung:

Marronimousse mit Waldbeerensauce und Bitterorangenmarmelade

150 g	Mascarpone		Die Schokolade zerbröckeln, in der Moulinette oder im Mixer Glas fein hacken. Den Rahm steif schlagen.
200 g	Marronipüree	gesüßt	
50 g	Zartbitter-Schokolade		Mascarpone, Marronipüree, Kirsch und Vanillepulver miteinander verrühren. Fein gehackte Schokolade und Rahm unterrühren.
1 EL	Kirsch		
1 Prise	Vanillepulver		
2.5 dl	Rahm		Die Mousse mindestens 2 Stunden kühl stellen.
250 g	Waldbeeren		
50 g	Zucker		Die Waldbeeren mit dem Zucker und dem Rotwein ca. 5 Minuten köcheln. Pürieren und durch ein Sieb streichen. Abkühlen lassen.
1 dl	Rotwein		
	Bitterorangen-Marmelade		Mit zwei Löffel die Marronimousse abstechen. Eine Portion zusammen mit dem Waldbeerensauce und eine weitere Portion mit Bitterorangen-Marmelade servieren.
	Schokoladenspäne		
			Mit den Schokoladenspänen garnieren.