



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Carciofi gratinati

Perciatellini laziali ala norma

Tonno alla messinese

Fritelle di arance con fichi d'india

Zutaten:

Zubereitung:

Fritelle di arance con fichi d'india

120 g	Mehl		Mehl, Mineralwasser, Zucker, Eier und Prise Salz zu einem dicken Pfannkuchenteig verrühren, etwa 30 Minuten quellen lassen.
50 ml	Mineralwasser	kohlensäurehaltig	
3 EL	Zucker		
2 Stk.	Eier		
1 Prise	Salz		
4 Stk.	Orangen	kernlos	Zwei Orangen schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden und Saft auffangen. Die übrigen zwei Orangen auspressen und zusammen mit dem aufgefangenen Saft und dem Zitronensaft durch ein Sieb giessen. Zucker karamellisieren und dann Orangensaft angiessen und den Karamell unter rühren loskochen. Topf vom Herd nehmen.
1 TL	Zitronensaft		
2 EL	Zucker		
2 Stk.	Kaktusfeigen		Kaktusfeigen schälen (Gummihandschuhe verwenden!!) und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Unter die Sauce mischen.
3 EL	Butter		Butter in Bratpfanne aufschäumen lassen. Die abgetropften Orangenscheiben mit einer Gabel durch den Teig ziehen und die Küchlein in der Butter bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten in je 4 - 5 Minuten goldbraun braten.
	Zitronenmelisse		Die heißen Frittelle auf Tellern anrichten, die Sauce daneben verteilen. Mit Melisseblättchn garnieren.