



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Millefoglie von Stockfisch

Coniglio allo Zafferano

Crema allo Limone

Zutaten:

Zubereitung:

Crema allo Limone

1 Stk.	Zitrone	gross
50 g	kandierte Zitronen	gewürfelt
40 g	Mandelstifte	
60 g	Butter	weich
1 Stk.	Ei	Zimmertemperatur
3 Stk.	Eigelb	Zimmertemperatur
250 ml	Vollrahm	

Die Zitrone heiss waschen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen.

Mandelstifte in einer Pfanne unter Rühren goldgelb rösten.
Die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel (am besten aus Metall) schaumig schlagen. Das Ei und die Eigelb unterschlagen. Den Zitronensaft und die fein abgerieben Schale dazu geben. Dann die Masse in einem heissen Wasserbad schlagen, bis sie dicklich wird (dauert einige Minuten, nicht aufgeben) Die Schüssel in eiskaltes Wasser stellen und die Schaummasse kalt rühren.

Den Rahm steif schlagen und mit den kandierten Zitronenstückchen unter die Creme heben.

Die Zitronencreme in Schälchen verteilen. Mit den Mandelstifte garnieren.