



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 4. April 2013 Tisch 4

Apérogebäck à la Rainer

Dreifarbige Peperonicrèmesuppe

Gebratene Entenbrust
mit Spitzkohl und Himbeerjus

Millefeuille mit Früchten und Weisswein-Sabayon

Millefeuille mit Früchten und Weisswein-Sabayon

Für 4 Personen

- | | | |
|-----|-----|--|
| 1 | Stk | Blätterteig, rechteckig ausgewallt;
eine Rolle à 25 x 42 cm |
| 500 | g | Früchte (z.B. Erdbeeren, Blaubeeren) |
| 1 | EL | Zucker |
| 1 | EL | Zitronensaft |
| 2 | dl | Rahm |
| 2 | Stk | Sachet à 8 g Bourbon Vanillezucker
Vanillestengel |
| 1 | dl | RieslingxSylvaner |
| 3 | Stk | Eigelb |
| 100 | g | Zucker |
| 1 | TL | Zitronensaft |

Backofen auf 180°C vorheizen.

Blätterteig sorgfältig entrollen, vom Papier lösen, umdrehen, mit der Seite die vorher unten lag, nach oben zurück aufs Backpapier legen und mitsamt diesem auf ein grosses Backblech geben. Die Teigplatte mit einer Gabel kräftig und regelmässig einstechen, damit sie beim Backen nicht aufgeht.

Den Blätterteig sofort im Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Min. bei 180°C goldgelb backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Die Früchte waschen und auf Küchenpapier trockentupfen. Erdbeeren längs in dünne Scheiben schneiden. Mit Zucker und Zitronensaft sorgfältig mischen und kalt stellen.

Die Blätterteigplatte mit einem Zackenmesser der Länge nach vierteln und diese Streifen dritteln.

Rahm mit dem Vanillezucker steif schlagen.

Kurz vor dem Servieren den Weisswein, die Eigelb, den Zucker und den Zitronensaft in eine Metallschüssel geben. Über einem leicht kochenden Wasserbad zu einer schaumigen, dicklichen Crème aufschlagen.

In die Mitte des Tellers ein Blätterteigrechteck geben. Mit Früchten und Vanillerahm belegen und mit einem zweiten Blätterteigrechteck decken. Wiederum mit Früchten und Vanillerahm belegen und mit dem dritten Blätterteigstück abschliessen. Mit Puderzucker bestäuben und mit der lauwarmen Sabayon übergiessen. Sofort servieren.

