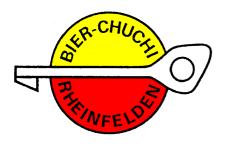
Chochete vom2. Mai 2013 - Tisch 1



CLUB KOCHENDER MÄNNER 4310 RHEINFELDEN Ziegenfrischkäse-Spargel-Terrine

Mimosa-Salat

Seeteufel mit Romesco-Sauce und Lauchgemüse

Confit-Tomaten mit frischen und getrockneten Früchten

Confit-Tomaten mit frischen und getrockneten Früchten

Für 4 Personen

2 EL

2 EL

4 Stk Rispentomaten
8 Stk Erdbeeren
1 Stk Teebeutel
50 g Rosinen (hell)
1 Stk Birne
0.5 Stk Zitrone
30 g gesalzene Butter

Aceto Balsamico

Ahornsirup

250 ml Wasser 125 g Zucker Erdbeeren waschen, Stiele entfernen, in kleine Stücke schneiden.

Teebeutel in einen mit warmen Wasser gefüllten Schüssel legen, ziehen lassen und entfernen. Rosinen in Tee einweichen und quellen lassen.

Birne schälen, entkernen, mit Zitronensaft beträufeln und in Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Birnenwürfel darin andünsten. Rosinen und Erdbeeren vorsichtig darunter mischen.

Tomaten schälen, einen Deckel abschneiden und beiseite legen. Die Tomaten aushöhlen.



Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Zucker dazu geben und 5 Minuten köcheln lassen.

Ahornsirup dazu geben.

Tomaten auf eine ofenfeste Form legen und mit der Fruchtmischung füllen.

Deckel wieder darauf setzen und mit dem Sirup übergiessen.

Form in den Backofen schieben und ca 10 Minuten backen. 3 -4 Mal mit dem Sirup übergiessen.

Vom Backofen entfernen, Saft in einen Topf giessen und Balsamico dazugeben. Einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht wird.

Tomaten und Früchte auf Teller anrichten und mit dem Sirup übergiessen.

