



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 06.06.2013 – Tisch 2

Gefülltes Brot

Spinatsalat mit lauwarmer Gänseleber

Coq au Vin

Crème Champenoise

Crème Champenoise

Für 4 Personen

3	Stk	Eier
1.9	dl	Coteaux champenoise
1	Stk	Zitrone unbehandelt
8	Stk	Zuckerwürfel
1	EL	Kirschwasser

Die Eier trennen. Eiweiss kühl stellen. Die 3 Eigelb in einem Edelstahl- oder Emailtopf mit dem Wein verquirlen.

Anstelle des Coteaux champenoise kann auch ein anderer trockener Weisswein (z.B. ein Sancerre) verwendet werden.

Die Zitrone gründlich waschen.

Die Zitronenschale mit den Zuckerstückchen abreiben und in das Wein-Ei-Gemisch geben. Alles kräftig schlagen.

Das Kirschwasser zugeben.

Den Topf auf den Herd setzen und die Creme bei mittlerer Hitze erwärmen, aber auf keinen Fall kochen lassen. Wenn die Creme dickflüssig wird, den Topf vom Herd nehmen.

Die Creme abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren das Eiweiss steif schlagen. Den Eisschnee vorsichtig unter die Creme heben.

Die Creme in Dessertschalen abfüllen und mit je zwei Löffelbiskuits dekorieren. Sofort servieren.