



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 15. August 2013 - Tisch 3

Kalte Melonensuppe mit Curry und Ingwer

Cebiche

Kalbsfilet mit Körnersenf-Sabayon

Balsamicokirschen

Balsamicokirschen

Für 4 Personen

500 g	Kirschen (herbe, feste Sorte zB. Duroni, Kracher)
50 ml	Aceto Balsamico (3-5 Jahre)
100 ml	Rotwein
je ½ Stk	abgeriebene Schale von Orange und Zitrone

Zubereitung:

Kirschen entsteinen.

Rotwein, Aceto, Zitrusfrucht schälen und Zucker aufkochen.

Kirschen zugeben, einmal aufkochen, Pfanne vom Herd auf ein Holzbrett ziehen und zugedeckt abkühlen lassen.

Kirschen über ein Sieb abgiessen, den Fonds in einer flachen Pfanne auf etwa 1/4 einkochen.

Kirschen zum Fonds geben und etwas auskühlen lassen.

Anrichten:

Das Kompott lauwarm mit Vanille- oder Karamell-Eis servieren.