



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 08.05.2014 – Tisch 4

Diverse Crostini

Hecht an Kerbel-Zitronen-Butter mit Spargeln

Blanquette de veau

Limetten-Joghurt-Mousse mit Champagner-Holunder
Süppchen

Limetten-Joghurt-Mousse mit Champagner Holunder Süppchen

Für 4 Personen

150	g	griechischer Joghurt
50	g	Puderrucker
150	g	Rahm
1	Stk	Eiweiss
1	Stk	Limette, abgeriebene Schale
2	Blatt	Gelatine

Limetten-Joghurt Mousse:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt und Puderrucker glatt rühren und den Limettenabrieb unterheben. Rahm mit einer Prise Salz steif schlagen, ebenso Eiweiss. Saft der Limette erhitzen und die beiden gut ausgedrückten Blätter Gelatine darin auflösen. Saft unter Joghurt Puderruckermasse ziehen. Sahne und Eiweisschaum vorsichtig unterheben. Masse ca. 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Holunder-Champagner Suppe:

4.5	dl	Champagner trocken
1.5	dl	Holunderblütensirup
1	Stk	Zitrone
3	Blatt	Gelatine

Gelatine in kaltem Wasser einweichen Champagner und Holunderblütensirup vermischen. Saft der Zitrone erhitzen und Gelatine darin auflösen und unter den Champagner ziehen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden kalt stellen.

Zitronenmelisse

In einem Suppenteller oder Suppenschale servieren. Mit einem gewässerten warmen Suppenlöffel Nocken stechen, in Teller legen und mit Champagnersuppe umgiessen.

Garnieren mit Zitronenmelisse, Limettenscheiben oder frittierten Limettenzesten.