



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 16.10.2014 Tisch Nr 4

Apéro

Quiche Lorraine

Bouillabaisse

Lavendelschaum auf Rosmarinapfel

Lavendelschaum auf Rosmarinapfel

Für 6 Personen

3	Stk.	Säuerliche Äpfel
2	EL	Zitronensaft
2	EL	Zucker
1	Zweig	Rosmarin
1	EL	Calvados
		Lavendelblüten
200	ml	Apfelsaft
70	g	Zucker
3	EL	Randensaft
6	Stk.	Eigelb
200	g	Vollrahm
6	Stk.	Lavendelstängel

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäusen befreien und die Fruchtstücke klein würfeln. Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren lassen. Rosmarinzweig mit den Apfelwürfeln dazugeben und im Karamell schwenken. Zwei Minuten zugedeckt köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Rosmarinzweig entfernen, den Calvados dazugeben und das Apfelragout in die Gläser füllen.

Die Lavendelblüten mit Apfelsaft und Zucker aufkochen. Abkühlen lassen und durch ein Sieb giessen.

Randensaft mit den Eigelben in einer Metallschüssel verrühren. Den abgekühlten Lavendelsaft mit einem Schneebesen nach und nach unterschlagen. Zwei Blatt Gelatine in kaltem Wasser eingelegt ausdrücken und zur Masse geben. Anschliessend über einem heissen Wasserbad in ca. 10 Minuten zu einer dicken Crème aufschlagen. Den Schaum abkühlen lassen und 30 Minuten kalt stellen.

Rahm steif schlagen und unter den kalten Lavendelschaum heben. Auf das Apfelragout verteilen und die Gläser mit einem Lavendelstängel dekorieren.