



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Apéro

Quiche Lorraine

Bouillabaisse

Lavendelschaum auf Rosmarinapfel

Lavendelschaum auf Rosmarinapfel

Für 6 Personen

3	Stk.	Säuerliche Äpfel	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 Apfeleragout in die Gläser füllen.
200	ml	Lavendelblüten	Die Lavendelblüten mit Apfelsaft und Zucker aufkochen. Abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen.
70	g	Apfelsaft	Abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen.
3	EL	Zucker	Randensaft mit den Eigelben in einer Metallschüssel verrühren.
6	Stk.	Randensaft	Den abgekühlten Lavendelsaft mit einem Schneebesen nach und nach unterschlagen. Zwei Blatt Gelatine in kaltem Wasser eingelegt auspressen 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.
200	g	Eigelb	Rahm steif schlagen und unter den kalten Lavendelschaum heben. Auf das Apfeleragout verteilen und die Gläser mit einem Lavendelstängel dekorieren.
6	Stk.	Vollrahm	
		Lavendelstängel	