



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 06.11.2014 – Tisch 1

Dipsauce aus Krebsfleisch

Soupe à l'oignon

Lapin sauté au Riesling

Crème brûlée à la fleur de sel

Crème brûlée à la fleur de sel

Für 6 Personen

8	Stk	Eigelb
150	g	Zucker
1	Stk	Vanilleschote
1	l	Rahm
100	g	Rohrohrzucker
		Fleur de sel

Die Eigelb und den Zucker hellgelb und schaumig schlagen.

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit Vanilleschote und -mark erhitzen, unter Rühren langsam in die Eiermasse gießen und die Mischung in ofenfeste Förmchen füllen (die Vanilleschote entfernen). Etwas Fleur de Sel dazugeben.

Die Förmchen in ein heisses Wasserbad setzen und die Cremes 30 Minuten im 120 Grad heissen Ofen garen. Abkühlen lassen.

Die Cremes mit dem Rohrohrzucker bestreuen und mit dem Gasbrenner oder unter dem heissen Backhofengrill karamellisieren. Sofort servieren