



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Kreatives Kochen vom 05.02.2015 – Vorstand

Schottischer Wildlachs mit Whisky gebeizt

Tomaten-Whisky-Suppe mit Eismeergarnelen

Schottischer Steak Balmoral mit Laphroaig-Sauce

Orangendessert mit Whiskykaramell

Orangendessert mit Whiskykaramell

Für 4 Personen

| | | |
|-----|-----|----------------|
| 3 | Stk | Orangen |
| | | Vanilleeis |
| 120 | g | Kristallzucker |
| 4 | cl | Whisky |
| 2 | EL | Butter |
| | | Salz |

Den Zucker bei mittlerer Hitze, ohne zu rühren, schmelzen. Dann etwas umrühren und weiterkochen, bis das Karamell eine tief-goldene Farbe annimmt.

Vom Herd nehmen und den Whisky, die Butter und eine kleine Prise Salz einrühren.

Das Karamell wird hart werden. Auf kleiner Flamme sanft köcheln lassen, bis sich das Karamell wieder auflöst und eine sämige Sauce entsteht.

Die Orangen schälen und schöne Filets herausschneiden. Mit Vanilleeis und dem Whiskykaramell anrichten.