CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 15.06.2017 – Tisch Nr. 2

Mini-Focaccia mit Rinderfilet
****
Kabeljau auf Fenchelpüree
****
Sizilianisches Hähnchen
****
Schokoladen/Kaffeeglace mit Erdbeeren

Schokoladen/Kaffeeglace mit Erdbeeren

Für 4 Personen

2	Stück	Eigelb
1	Stück	Ei
100	g	Puderzucker
2	dl	Vollrahm
2-3	TL	Nescafé
50	g	Lauch
50	g	dunkle Schokolade
500	g	Erbeeren
2	dl	Schlagrahm
50	g	Zucker

Das Eigelb mit dem Ei und dem Puderzucker Mixer rühren bis sich eine luftige Creme bildet. Den Rahm beifügen und weiter rühren. Danach die Masse aufkochen und dabei immer weiter rühren. Kurz vor dem Aufkochen die Creme vom Herd nehmen. Den Nescafé beigeben. Wer das Glacé stärker will, gibt mehr Nescafé–Pulver bei.

Die Schokolade zerbröseln und alles zusammen in die Eismaschine geben.

Die Erdbeeren rüsten und mit dem Zucker mischen und stehen lassen.

Alles zusammen auf einem Teller anrichten und mit Schlagrahm dekorieren.