



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Choquete vom 19.10.2017 – Tisch Nr. 2

Apéro: Eierschwämmchen-Quiche

Leberspiessli an Apfelsauce

Hirsch-Involtini an Senfsauce mit Marroni

Schokoladibirnen

Schokoladibirnen

Für 4 Personen

5 dl	Milch
2 EL	Zucker
2 EL	Maizena
1 Stück	Ei, frisch
100 g	Schokolade dunkel (Crémant)

4 dl	Wasser, besser Birnensaft
1 EL	Zitronensaft
75 g	Zucker
2 Stück	Birnen

1 dl Rahm

1 EL Schokoladenspäne

Schokoladecreme

Die ersten vier Zutaten in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren.

Zerbröckelte Schokolade zugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Die Pfanne von der Platte ziehen, ca. 2 Minuten weiterrühren, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen und auskühlen lassen.

Birnen

Die ersten drei Zutaten zusammen aufkochen. Die geschälten, halbierten und entkernten Birnen zugeben und zugedeckt knapp weich köcheln. Dabei mehrmals wenden. Birnen in der Flüssigkeit auskühlen lassen.

Rahm steif schlagen.

Birnenhälften auf der Schokoladencreme anrichten, mit Rahm und Schokoladenspänen dekorieren.