



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 09.11.2017 – Tisch 4

Gruss aus der Küche

Kartoffel-Meerrettich-Suppe mit Rauchlachs -Grissini

Rehschnitzel mit Kürbisrisotto

Feigenkompott mit Vanilleglacé und caramelisierten
Baumnüssen

Feigenkompott mit Vanilleglacé und caramelisierten Baumnüssen

Für 4 Personen

4	Stk.	Feigen
3	EL	Zucker
2.5	dl	Rotwein
2	EL	Zitronensaft

50	g	Baumnüsse
2	EL	Zucker
1	EL	Butter
		Vanilleglacé
		Minze

Die Feigen waschen und falls nötig den harten Stiel abschneiden. Je nach Grösse die Feigen in Achtel bzw. Sechstel schneiden.

In einer Pfanne den Zucker bei mittlerer Hitze zu hellbraunem Caramel schmelzen lassen. Den Wein dazu giessen und alles offen etwa fünf Minuten kochen lassen, bis die Flüssigkeit leicht sirupartig wird. Zuletzt den Zitronensaft beifügen.

Die Feigen in den Rotweinsirup legen, einmal aufkochen und von der Kochstelle ziehen. Die Feigen im Sud erkalten lassen.

Den Zucker in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen. Die Butter unterrühren. Die Baumnüsse dazugeben, alles gut mischen, sodass die Nüsse mit Caramel überzogen sind. Dann sofort auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Zum Servieren eine Kugel Glacé auf einem Dessertteller anrichten und mit dem Feigenkompott umgiessen. Caramelisierte Baumnüsse über die Glacé streuen, und alles mit einem Minzenblatt dekorieren und sofort servieren

