



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 03.05.2018 – Tisch Nr 1

Knusprige Ente mit Pfannkuchen

Diverse Dim Sum

Spare Ribs Süss-Sauer

Gongbao Hähnchen

Ningbo Pak Choi

Gebratener Reis

Szechuanpfeffer-Glacé mit Chili-Ananas

Szechuanpfeffer-Glacé mit gebratener Chili-Ananas

Für 8 Personen

300 g	Feinster Zucker
150 ml	Wasser
300 ml	Dunkler Rum
1 Stk	Zitrone (geriebene Schale)
1 Stk	Orange (geriebene Schale)
20 g	getrocknete Chili in kurze Stücke geschnitten
2 Stk	Ananas in 3 cm Würfel geschnitten

250 ml	Vollrahm
250 ml	Milch
125 g	Feinster Zucker
0.5 TL	Salz
9 Stk	Eigelb
4 TL	Gemahlene Szechuan-Pfefferkörner

Chili-Ananas

Zucker und Wasser in einem Topf geben und bei mittlerer Hitze den Zucker ohne Rühren auflösen.

Hitze erhöhen und die Mischung aufkochen, bis sie anfängt, braun zu werden.

Rum dazugeben und den Alkohol auskochen lassen.

Zitrone- und Orangeschale und die Chilistücke dazugeben und abkühlen lassen.

Ananasstücke dazugeben und mit dem Sirup mischen.

Ananas in einer Beutel vakuumieren und bei 65° im Wasserbad 30 Minuten sous vide kochen.

Vor dem Anrichten Ananasstücke mit dem Brenner karamellisieren. Sie dürfen schwarze Stellen haben.

Szechuanpfeffer-Glace

Rahm, Milch und 75g Zucker unter ständigem Rühren aufkochen.

Eigelb und restlichen Zucker zusammenschlagen.

Unter fleissigem Rühren die heisse Mischung langsam zu den Eiern geben.

Die Mischung in eine Schüssel absieben und die gemahlene Pfefferkörner darunter mischen.

Im Kühlschrank kalt stellen.

In der Glacémaschine einfrieren lassen.

Zum Anrichten:

Ein Kugel Glacé zusammen mit einigen Ananas- und Chilistücken sowie etwas Sirup anrichten.