



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Event-Chochete vom 11.04.2019

Blätterteig-Variationen
Crumble mit roter Peperoni und Frischkäse
Rüebli-Ingwer-Suppe
Salat von weissen Spargeln und Erdbeeren
an weissem Balsamico-Honig dressing
Ravioli mit Morchelfüllung
Gedämpftes Zanderfilet auf Venere-Reis
mit Erbsenpüree und Riesling-Schaum
Sorbet von Zitrusfrüchten mit Earl Grey
Kalbs-Tagliata mit grünen Spargeln
Whisky-Brombeeren mit Mascarponecrème

Zitrussorbet mit Earl Grey

Für 10 Personen

30	ml	Wasser
80	g	Zucker
4	Stk	Earl Grey Teebeutel
400	ml	Orangensaft
150	ml	Rote Grapefruitsaft
		Zitrusfrüchte zu garnieren

Wasser und Zucker aufkochen. Teebeutel dazugeben. Orangen- und Grapefruitsäfte daruntermischen. Im Kühlschrank kalt werden lassen. Absieben. In der Eismaschine einfrieren lassen.