



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 12.03.2020 – Tisch 2

Tarte flambée

Ris de Veau aux Noix (Kalbsmilken an Nussauce)

Sorbet au Champagne

Rôti de côtelette de veau à la moutarde et au miel

Assiette de fromages

Dessert à la Christoph

Dessert à la Christoph

Für 4 Personen

Zutaten

75 g	Schokolade dunkel (72%)
75 g	Nougat, klein gewürfelt
75 g	Vollrahm

50 g	Zucker
50 g	Wasser
5 g	Agar Agar
1 Stk.	Vanilleschote

125 ml	Riesling
4 Stk.	Eiswürfel
1 Zweig	Minze (nur Blätter)

Zubereitung

Für die Schokoladekugel

Alles zusammen in der Pfanne schmelzen und glatt rühren.
Masse kalt stellen bis sie fest geworden ist.

Für die Minzesuppe

Zucker, Wasser und Agar Agar kalt mischen.
Zusammen mit der Vanilleschote aufkochen.
2 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen.
Kurz vor dem Servieren in einen Mixer geben.

Riesling, Eiswürfel und Minzblätter in den Mixer dazu geben.
Alles kräftig mixen.

Anrichten

4 Schokoladenkugeln formen und in eine tiefe Schale geben.
Mit der Minzesuppe umgiessen und mit einem Minze-Blättchen garnieren.