



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

## Sorbet au Champagne

Für 4 Personen

### Zutaten

125 g	Zucker
250 ml	Wasser
250 ml	Champagner
1 Stk.	Bio-Zitrone
1 Stk.	Eiweiss

Minze oder  
Melisse-  
blättchen

### Zubereitung

Den Zucker mit Wasser zum Kochen bringen und offen bei starker Hitze etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Zuckersirup in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Zuckersirup mit Champagner und 1 Messerspitze abgeriebener Zitronenschale verrühren. In eine flache Schüssel füllen. Für gut 1 Stunde in den Tiefkühler stellen und anfrieren lassen.

Dann die angefrorene Masse wieder in eine Schüssel umfüllen und mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig schlagen. Das Eiweiss unterschlagen und die Mischung zurück in die flache Form füllen, weitere 3 Stunden gefrieren lassen.

Zum Schluss noch einmal kurz durchrühren und das Sorbet in Gläser füllen. Mit Minze oder Melisse garnieren und eventuell mit Champagner auffüllen. Sofort servieren.