

Männerkochklub 82 Heimberg

Kochabend 11. Dez 2009

Küchenchef: Zbinden HR

Weihnachtsmenü

Lachsbrötchen

Wintersalat mit Champignons

Pferde-Entrecote mit Grünpfiffersauce
Kartoffelstock
Rotkohl

Mandarinen - Mohn - Creme

6 Mandarinen
1 EL Mohn
50 gr Zucker
1 EL Saucebinder
Maizena
200 gr Mascarpone
2 dl Rahm
1/2 Mandarine für
Garnitur

Mandarinen auspressen
Mandarinen saft mit Zucker
aufkochen. Bei mittlerer
Hitze 5 Min kochen lassen.
Saucebinder in den kochenden
Saft einrühren - 1 Min mitkochen.
Mandarinesauce abkühlen
lassen. Mascarpone cremig
rühren. Mandarinesauce
nach u. nach dazurühren.
Rahm steif schlagen - unter die
Creme heben - Mohn begeben
Ca 1 Std kühl stellen.
Mit Mandarinen schnitze
dekoriieren.