Ehrenamtliche Interessengemeinschaft

im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 *

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

1998 -2023

25 Jahre Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld „Vielfalt tut gut“

1998 Titanic ….ein Film, ein letztes Menü

Zutaten 4 Personen für den 6.Gang Punch Romaine

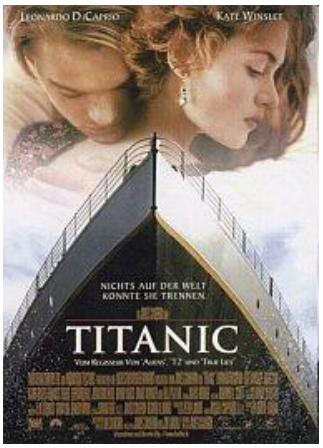
1/4 Liter Rotwein, 1 Orange, 1 Zitrone, 1/2 Stange Zimt, Nelken, 2 cl Cointreau, 1 Esslöffel Lindenhonig

Zuckerrand: 0,1 Liter Wasser, 4 Esslöffel Staubzucker, Kristallzucker

Zudem: Zitronensorbet, Champagner, Zitronenmelisse

Zubereitung

- Für den Punsch von den Orangen und den Zitronen die Schale abreiben und den Saft auspressen. Rotwein, Orangen- und Zitronensaft mit der halben Zimtstange und den Nelken aufkochen und von der Kochstelle nehmen.
- Mit Lindenhonig süßen, Cointreau zugeben, abseihen und kalt stellen.
- In der Zwischenzeit Staubzucker und Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Den Rand der Sektschalen darin einige Millimeter eintauchen und gleich in Kristallzucker stellen um so einen Zuckerrand zu erhalten.
- In die Sektschalen je eine Kugel Zitronensorbet geben und den kalten Punsch darüber verteilen.
- Zum Schluss mit Champagner aufgießen und mit frischer Zitronenmelisse garnieren.



Quelle: schlemmerkino.de/Titanic Rezepte & pixabay

28.02.23