



## Bolero Restaurante kocht für Casa del Vino!

Bolero Restaurante, Bundesplatz 18, 6003 Luzern, [www.cascada.ch](http://www.cascada.ch), [info@bolero-luzern.ch](mailto:info@bolero-luzern.ch)

Direktion: Roland Barmet, Küchenchef: Alessandro Tognazzi

## Boleros Crema Catalana

### Zum Dessert

Crema Catalana	
5 dl Milch	2/3 der Milch zusammen mit
100 g Zucker	und
½ Vanilleschote	sowie
¼ Zimtstange	und
wenig Zitronenzesten	aufkochen.
50 g Eigelb	mit
30 g Cremepulver	und dem restlichen Drittel Milch sowie mit
1.5 EL Eierlikör	verrühren. Die kochende Milch zur Masse geben, vermischen und durch ein Sieb zurück in den Topf giessen. Die Eiermilch bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren so lange erhitzen bis eine dickliche Creme entsteht. Die Creme durch ein Sieb streichen, in kleine, flache Schalen abfüllen und auskühlen lassen.
Braunen Zucker	auf die Oberfläche streuen, mit dem
Bunsenbrenner	karamellisieren. Je nach Geschmack mit
Früchten	garnieren.

## Weinempfehlung

### Finca Antigua Moscatel 2015

CHF 15.50 / 37,5 cl

An der Nase fruchtig mit floralen Noten. Am Gaumen samtig-weich mit erfrischender Säure und einem angenehmen, fruchtigen Finale. Ein wunderbarer Wein für süsse wie auch salzige Desserts.

KAUFEN

### MR 2012

CHF 24.00 / 50 cl

Äusserst fruchtige und florale Aromatik. Am Gaumen tropische Frucht- und Zitrusnoten sowie florale Nuancen. Eine wunderbar likörige Textur ohne zu süss, schwer oder überreif zu wirken. Ein äusserst vielseitiger, eleganter Süsswein der mit einer Vielfalt von Gerichten kombiniert werden kann.

KAUFEN