



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Roter Rettichsalat mit Eierschwämmchen



Gebratenes Lammrückenfilet auf Zucchettigemüse mit
Knoblauchbaguette



Erdbeeren San Remo

Zutaten:

Zubereitung:

Roter Rettichsalat mit Eierschwämmchen

90 g Naturjoghurt
1 EL Senf mild
1.5 EL Sauerrahm

Salz, Cayenne-Pfeffer
Zitronensaft

250 g Rettich rot

1 Stk Zwiebel rot

1 Bund Schnittlauch

200 g Eierschwämmchen

80 g Rohschinken
1 EL Bratbutter
Salz, Pfeffer

Salatsauce:

In einer grossen Schüssel verrühren, mit

abschmecken

putzen, mit Bürste waschen und in dünne Scheiben schneiden.

schälen und in Streifen schneiden.

waschen und in Röllchen schneiden

Alles zusammen in die Schüssel mit der Salatsauce geben, vermischen und durchziehen lassen.

unter dem fliessenden Wasser putzen, grössere Exemplare halbieren, kleinere ganz lassen. In der Bratpfanne separat dünsten.

in feine Streifen schneiden, mit
in der Bratpfanne scharf anbraten. Pilze dazugeben, mit würzen.

Anrichten:

Den Rettichsalat auf die Teller verteilen und die noch warmen Eierschwämmchen mit den Schinkenstreifen darüberstreuen.

Mit Laugenbrezeln und kühlem Bier servieren.