



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Verschiedene Salate mit Speckstreifen an Honig-Vinaigrette

\*\*\*\*\*

### Schweinsmedaillons mit Kräuterpolenta

\*\*\*\*\*

### Crème brûlée

Zutaten:

Zubereitung:

### Schweinsmedaillons mit Kräuterpolenta

6 dl	Gemüsebouillon	
1 EL	Butter	
125 g	Polenta	fein
800 g	Schweinsfilet	
1 EL	Bratbutter	
	Salz, Pfeffer	
2 Stk	Knoblauchzehe	dünne Scheiben
1 Bund	Frühlingszwiebeln	grün in Röllchen, weiss fein gehackt
0.5 Stk	Peperoni	rot, entkernen 4cm Streifen schneiden
0.5 Stk	Peperoni	gelb, entkernen 4cm Streifen schneid
100 g	Zuchetti	kleine Würfel
100 g	Chapignon	Scheiben
3 EL	Olivenöl	
0.25 Bund	Petersilie	glattblättrig, fein gehackt
0.25 Bund	Thymian	fein gehackt
0.25 Bund	Schnittlauch	fein gehackt
1 dl	Halbrahm	
2 EL	Parmesan	gerieben

#### Polenta:

Die Bouillon mit dem Butter aufkochen. Die Polenta unter Rühren einrieseln lassen. Zugedeckt auf kleinstem Feuer 15 Minuten quellen lassen. Hin und wieder umrühren.

Schweinsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter während insgesamt 3-4 Minuten braten. In die vorgewärmte Platte geben und im 80°C heissen Ofen etwa 20 Minuten nachgaren lassen. Vor dem Anrichten im Winkel von 45 Grad zu den Fasern in 8 Stücke schneiden.

Alles 4-5 Minuten dünsten.

Mischen und unter die Polenta geben. Alles zugedeckt nochmals 5 Minuten quellen lassen.

#### Anrichten:

Fleischmedaillon über das Gemüse legen und Kräuterpolenta daneben anrichten.