



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

**Saisonsalat mit gebratenem Tommes im Speckmantel**  
\*\*\*\*\*  
**Schweinsfilet mit glasiertem Rhabarber und grünem Pfeffer**  
\*\*\*\*\*  
**Erdbeer-Windtörtchen (Vacherin aux fraises)**

**Zutaten:** **Zubereitung:**

**Erdbeer-Windtörtchen (Vacherin aux fraises)**

2 Stk	Eiweiss
1 Prise	Salz
80 g	Zucker
1 TL	Grappe
0.5 TL	Weissweinessig

Backofen auf 200°C vorheizen. Für die Vacherins die Eiweiss mit dem Salz schaumig schlagen. Zucker nach und nach unter Weiterschlagen dazu rieseln lassen. Zu steifem Schnee schlagen. Grappa und Essig zufügen und weiterschlagen, bis die Masse schnittfest und glänzend ist.

Ein Blech mit Backpapier belegen und 6 Kreise von 8cm Ø aufzeichnen. Eisschnee darauf verteilen und in der Grösse der Rondellen ausstreichen. Ofen auf 150°C reduzieren. Vacherins auf der untersten Rille des Ofens 10 Minuten backen. Temperatur auf 120°C reduzieren und Vacherins 50 Minuten fertig backen. Auskühlen lassen.

500 g	Erdbeeren
	Zitronensaft
2 Päckli	Bourbon
	Vanillezucker
1.5 dl	Rahm
	Zitronenmelisse

Erdbeeren würfeln. Mit Zitronensaft und Vanillezucker mischen.

Rahm flaumig aufschlagen. Auf den kalten Vacherins verteilen. Mit Erdbeerwürfelchen und Zitronenmelisse garnieren. Sofort servieren.