



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 01. April 2004 Tisch 1

Saisonsalat mit gebratenem Tommes im Speckmantel

Schweinsfilet mit glasierterem Rhabarber und grünem Pfeffer

Erdbeer-Windtörtchen (Vacherin aux fraises)

Zutaten:

Zubereitung:

Saisonsalat mit gebratenem Tommes im Speckmantel

6 EL Distelöl
3 EL Weinessig
1 TL Dijonsenf
1 Stk Schalotte
Salz, Pfeffer

4 Stk Tommes
8 Scheiben Bratspeck
Blattsalat

Mini

nach Saison

Für die Sauce Oel, Essig und Senf mit einem Schwingbesen verrühren. Schalotte fein hacken, dazugeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseite stellen.

Käse mit je 2 Specktranchen umwickeln. Eine beschichtete Bratpfanne erhitzen. Speck-Käse-wickel beidseitig ca. 2-3 Minuten braten.
Salat auf Teller verteilen. Sauce über den Salatträufeln. Käse-Speckwickel kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, und auf dem Salat anrichten.
Sofort servieren.