



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:

Saisonsalat mit gebratenem Tommes im Speckmantel

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

4 Stk Tommes Mini
8 Scheiben Bratspeck nach Saison
Blattsalat

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 Salat träufeln. Käse-Speckwickel kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, und auf dem Salat anrichten. Sofort servieren.