



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:

### Schweinsfilet mit glasiertem Rhabarber und grünem Pfeffer

500 g	Schweinsfilet	
1 EL	Senf	scharf
	Salz	
	Pfeffer	schwarz
1 EL	Bratbutter	
0.5 dl	Weisswein	
400 g	Rhabarber	
1 Bund	Frühlingszwiebeln	
1 EL	Pfefferkörner	grün
50 g	Zucker	
2 EL	Wasser	
1 EL	Butter	
2 dl	Hühnerbouillon	

Den Ofen auf 80°C vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Das Schweinsfilet wenn nötig parieren. Rundum mit Senf einreiben und mit Salz sowie Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundum je nach Dicke 5-7 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im vorgeheizten Ofen mindestens 1 ½ Stunden nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen und beiseite stellen.

Den Rhabarber rüsten und schräg in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln rüsten und die weissen und hellgrünen Teile schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Den grünen Pfeffer unter warmem Wasser kurz spülen, dann grob hacken oder zerdrücken.

In einer beschichteten Bratpfanne Zucker und Wasser zu hellbraunem Caramel schmelzen. Butter beifügen und aufschäumen lassen, dann sofort Bratensatz und Bouillon beifügen. Aufkochen und 5-10 Minuten einkochen. Frühlingszwiebeln und Pfefferkörner beifügen und alles 5 Minuten ungedeckt weiter einkochen lassen. Nun den Rhabarber beifügen und unter gelegentlichem sorgfältigem Wenden nur gerade knapp weich garen (3-4 Minuten), damit er nicht zerfällt.

2 TL Sojasauce

Am Schluss mit Sojasauce abschmecken und sofort anrichten. Das Schweinsfilet in Scheiben schneiden, mit dem Rhabarber anrichten und sofort servieren. Dazu servieren wir einen Trockenreis oder Wildreis.