



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Eierschwämlisalat

Schweinsfilet "Appenzellerart" auf Mascarpone-Sauce mit
Bratkartoffeln

Pochierte Aprikosen mit Honig-Sabayon

Zutaten:

Zubereitung:

Eierschwämlisalat

300 g	Eierschwämmli	frisch	rüsten, waschen, in Salzwasser kurz blanchieren, abtropfen und auskühlen lassen.
4 stk	Tomaten		Stielansatz entfernen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
1 stk	Salatgurke		Die Hälfte der Salatgurke schälen und in kleine Würfel schneiden. Aus der andere Hälfte vier kleine Behälter für einen Strauss Salatblätter machen.
1 TL	Schnittlauch	fein geschnitten	Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, mit dem vorbereiteten Salat mischen und anrichten.
1 stk	Zwiebel	fein gehackt	
1 Prise	Pfeffer		
1 Prise	Oregano		
1 Prise	Salz		
	Streuwürze		
1 TL	Zitronensaft		
2 EL	Kräuteressig		
2 EL	Olivöl		
4 Blatt	Rucola		
4 Blatt	Frisée od Lollo		zum dekorieren.
4 Blatt	Brüsseler		
4 Blatt	Chicorino rosso		