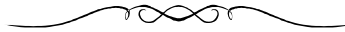


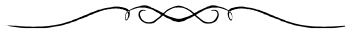
**Menue vom Montag, 31.05.2010**

Leitung: Norbert Tüscher



***Linsensalat mit eingelegten Artischocken***

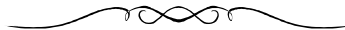
(nach Annemarie Wildeisen)



***Schweine-Filet mit Grappa und Pfeffer***



***Rhabarber-Erdbeer-Kompott***



En Guete!!

## Linsensalat mit eingelegten Artischocken

(4 Personen)

ca. 150 gr	grüne oder Beluga- Linsen	in Pfanne geben
2	Knoblauchzehen	schälen, halbieren und mit
1	Lorbeerblatt	zu den Linsen geben.
mit	Wasser	auffüllen, dass alles gerade so
		gedeckt ist, aufkochen, und auf
		kleinem Feuer 20 – 25 Minuten
		zugedeckt weich kochen.
ca. 200 gr	Artischocken, eingelegt	auf Küchenpapier trocken tupfen
		und in Scheiben schneiden.
2 Zweige	Stangensellerie	rüsten und mitsamt schönem
		Grün fein würfeln.
1 grosse	Schalotte	schälen und fein hacken.
1 Bund	Schnittlauch	in feine Röllchen schneiden.
		Alles beiseite stellen.
2 EL	Essig	
1 EL	Senf	
	Salz und Pfeffer	
4 EL	Olivenöl	zu einer Sauce rühren

Die Linsen abschütten und noch heiss mit der Sauce, den Artischocken, dem Stangensellerie und der Schalotte mischen. Zum Servieren den Schnittlauch untermischen und evtl. noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

## Schweine-Filet mit Grappa und Pfeffer

(4 Personen)

### Vortag:

2 EL	schwarzer Pfeffer gehäuft	über Nacht in
1 EL	Grappa	einlegen

(Backofen auf 80°C vorheizen und eine Platte mitwärmen)

	Eingelegter Pfeffer	im Mörser, samt Grappa
		zerstossen oder mit dem Messer
		fein hacken.
2 – 3	Rosmarinzweige	
4 – 6	Thymianzweige	von den Zweigen zupfen und fein
		hacken, mit dem Pfeffer mischen.
1	Knoblauchzehe	schälen und fein hacken
		separat beiseite stellen.

## ff Schweine-Filet mit Grappa und Pfeffer

(4 Personen)

		Bratpfanne leer erhitzen!
1 gr	Schweine-Filet	salzen
1 EL	Bratbutter	in heisse Pfanne geben und das Filet rundum ca. 5 Minuten anbraten.
		Das Filet aus der Pfanne nehmen und in der Pfeffer-Kräuter-Mischung wälzen. Sofort auf die vorgewärmte Platte legen und bei 80°C ca. 45 Min. nachgaren.
½ dl	Knoblauch	Im Bratensatz den gehackten kurz andünsten, dann mit
1 dl	Grappa	und
	Boullion	ablöschen. Alles zur Hälfte einkochen lassen.
2 dl	Rahm	beifügen und noch so lange weiter kochen, bis die Sauce leicht cremig bindet.
		Mit Salz abschmecken.
		Kurz vor dem Servieren....
8 Tranchen	Rohessspeck	in beschichteter Pfanne knusprig braten.

Das Schweine-Filet in zwei cm breite Medaillons schneiden, auf vorgewärmte Teller geben, mit Sauce umgiessen und mit dem Speck garnieren.

Dazu werden als

### Beilagen

Nudeln und Karotten gereicht.

Nudeln Zubereitung nach Packungsbeilage

Karotten schälen, in ca. fünf cm lange Streifen schneiden, in Boullion garen.

## Rhabarber-Erdbeer-Kompott

(4 Personen)

750 gr	Rhabarber	waschen und je nach Qualität die Stangen wenn nötig abziehen. Dann in 3 cm lange Stücke schneiden.
500 gr	Erdbeeren	waschen, rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. In Schüssel beiseite stellen.
200 gr	Erdbeerkonfitüre	in einer Pfanne bei milder Hitze verflüssigen. Den Rhabarber beifügen und zugedeckt 4 – 5 Min. garen.
1 EL gehäuft 2 – 3 EL	Maizena kaltem Wasser	mit verrühren.

Die Rhabarberstücke mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben, gut abtropfen lassen und zu den Erdbeeren geben. Das angerührte Maizena zum Sud geben und einmal aufkochen lassen. Dann wenn nötig etwas nachsüssen und den Sud über Rhabarber und Erdbeeren giessen. Auskühlen lassen.

### Vor dem Servieren...

1 Päckchen	Bourbon Vanillezucker	
1 dl	Halbrahm	beigeben und steif schlagen.

Das Kompott in Dessertschalen anrichten und je etwas geschlagenen Rahm darauf geben.

En Guete!