

C H N O C H E - C H U C H I
WINTERTHUR

Käsesalat Paysanne

*

Schweinsfilet al limone

*

Orangenschaum

Käsesalat Paysanne

200 gr Greyerzer

in kleine Würfel schneiden

100 gr Speckwürfel

langsam knusprig braten

2 Scheiben Toastbrot

in kleine Würfel schneiden,
im heissen Speckfett rösten

alle Zutaten mischen.

Sauce : 1/4 Teelöffel Salatkräuter
oder frischer Majoran und Oregano,
gehackt

1 Teelöffel Senf

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Zwiebel, gehackt

3 Esslöffel Essig

4 Esslöffel Oel

alle Zutaten mit dem Schwingbesen
gut verrühren, über den Salat
giessen.

Garnitur Gewürzgurken und Tomaten

Schweinsfilet al limone

1 grosses Schweinsfilet, ca. 600 gr

1 kleine, unbehandelte Zitrone

waschen, Schale dünn abschälen,
in kleine Stücke schneiden
(ca. 25 Stücke), Schweinsfilet
rundum mit kleinen Einschnitten
versehen, die Schalenstücke
hineinstecken.

Marinade :

1 Esslöffel Oel

1 Esslöffel Senf

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Teelöffel Zitronensaft

2 Messerspitzen weisser Pfeffer

1/2 Teelöffel Salz

alle Zutaten mischen, das Fleisch
damit bestreichen. Wird das Fleisch
längere Zeit mariniert, Salz erst vor
dem Anbraten begeben.

Das marinierte Filet in eine
ofenfeste Form legen und im heissen
Ofen bei 220 Grad 30 Minuten braten.
Von Zeit zu Zeit mit der übrig-
gebliebenen Marinade bestreichen.
Dann das Filet herausnehmen und
warmstellen.

1 dl Bratensauce, angerührt

den Bratenfond damit lösen

1 1/2 dl Rahm

dazugiessen, im Ofen nochmals heiss
werden lassen und über das tranchierte
Filet giessen.

Feine Nüdeli

dazu servieren.

Orangenschaum

2 Eigelb	
6 - 8 Esslöffel Zucker	in eine Schüssel geben, schaumig rühren
250 gr Rahm-Quark	
1 Becher sauren Halbrahm	
2 Orangen, Schale abgerieben	
3 Orangen, Saft	
2 Teelöffel Vanillezucker	daruntermischen
2 - 3 Blätter Gelatine	10 Minuten in viel kaltes Wasser einweichen, ausdrücken, in kleines Schüsselchen geben.
2 Esslöffel kochendes Wasser	beigeben, Gelatine auflösen und unter die Creme geben. Kühlstellen
1 1/2 dl Rahm	steifschlagen, unter die leicht dicker gewordene Creme mischen
2 Eiweiss	steifschlagen, sorgfältig darunterziehen und in Coupegläser anrichten
abgeriebene Orangenschale oder geröstete Mandelsplitter	nach Belieben als Garnitur darüberstreuen.

Varianten : Anstelle von Orangenschale und -saft, Zitronen verwenden.

E n g u e t e
