

Soltermann's

Menu vom 14. Juni 2006



Insalata di Rucola

Medaglioni alla italiana

Insalata di Fragole

Boner Christian

Insalata di Rucicola

Zutaten

Rucicola	150 gr
Parmesan	-.-
Speckwürfeli	100 gr
Cherry Tomaten	8 Stk

Sauce:

Zwiebel	1 Stk
Senf	1 TL
Aceto Balsamico	2 EL
Olivenöl	4 EL
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

Salat putzen, gründlich waschen.
Trockenschütteln

Mit Sparschäler / Käsehobel Späne machen

Kurz vor Gebrauch leicht anbraten

Zur Garnitur zum Beispiel halbieren

Alle Zutaten für die Sauce gut verrühren. Die
Schalotte hacken und dazu geben.

Unmittelbar vor dem servieren die Sauce mit dem
Rucicola vermischen, Speckwürfeli darüber
verteilen und mit den Käsespänen und den Sherry
Tomaten garnieren



Medaglioni alla italiana

Zutaten

Zubereitung

Medaglioni:

Peterli	2 Bündel	Fein hacken
Zitrone	1-2 Stk	Schale abreiben ca 4 TL
Olivenöl	2 TL	
Knoblauchzehen	4 Stk	Gepresst oder fein gehackt
Salz und Pfeffer		alles gut vermischen
Schweinefilet	500 gr	6 Scheiben schneiden, die Scheiben mittig einschneiden, (alternativ 12 Scheiben schneiden) Leicht flach drücken
		Die Scheiben mit der Peterlimischung füllen (belegen und 2. Hälfte oben auf legen) und mit Küchengarn kreuzweise binden
Rüebli	4 Stk	Putzen, schälen und längs in dünne ca 5 cm lange Streifen schneiden
Stangensellerie	3-4 Stk	Rüsten und ca 8 Teile schneiden
Zwiebeln	2 Stk	
Olivenöl	3 EL	Schweinsfilet kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen, decken mit Folie
Gemüsebouillon	5 dl	
Weisswein trocken	2.5 dl	Zwiebeln und Gemüse andünsten, Weisswein und Bouillon dazugiessen, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer dazugeben und ca 5 Min köcheln lassen
Lorbeerblatt	2 Stk	
Salz und Pfeffer		
Senf	2 TL	Einrühren Filet dazugeben und 4 Min zugedeckt leicht köcheln lassen Abschmecken

Bruschetta

Zutaten

Zubereitung

Bruschetta:

Tomaten
Pfeffer und Salz

3 Stk

Überbrühen, enthäuten und entkernen, würfeln und abschmecken

Baguette

8 Scheiben

Längliche Scheiben schneiden, Rest des Baguettes wird zum Ruccola Salat serviert

Olivenöl

1 EL

Brotscheiben rösten, mit rösten beginnen sobald das Gemüse köchelt, Scheiben warmstellen



Insalata di Fragole

Zutaten

Erdbeeren 750 gr
Zucker 6 EL
Vanillezucker 1 Beutel
Zitrone 1 Stk

Zubereitung

Erdbeeren waschen und entstielen. Einige Beeren zur Garnitur zurückbehalten. Den Rest in Scheiben schneiden und in eine Schale geben. Mit Zucker und Vanillezucker mischen und mit Zitronensaft begiessen. Sorgfältig umrühren, zudecken und kaltstellen. Gelegentlich umrühren, damit der Zucker sich löst.

Sauce:

Eigelb 3 Stk
Zucker 2 EL
Vanillezucker 1 Beutel
Milch 1.5 dl

Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die kalte Milch nach und nach beifügen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren bis knapp vor den Siedepunkt bringen. In eine Sauciere giessen und während dem Erkalten gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Meringue:

Eiweiss 3 Stk
Zucker 150 gr
Puderzucker

Zu sehr steifem Schnee schlagen, Zucker darunter schlagen. Auf Backblech mit gut gefettetem Pergament kleine Häufen machen. Mit Puderzucker bestäuben und bei kleiner Hitze backen ca 50 – 70 Min, Hitze 150°

Die Erdbeeren mit Sauce servieren und mit den Meringuen und den Ganzen Erdbeeren garnieren

