

*Soltermann's*  
*Menu vom 13. März 1997*



*Salatteller mit Sbrinz*

*Geschnetzeltes an Biersauce*  
*Geraffelter Kartoffelgratin*

*"Banet" Bittermandel-Pudding*

# Salatteller mit Sbrinz

Zutaten		Zubereitung
100 gr	Nüsslisalat	waschen
2 Stk	Fleischtomaten	waschen und in Würfel schneiden
200 gr	Salatgurke	waschen, halbieren und in Scheiben schneiden
12 Stk	gefüllte Oliven	
100 gr	Sbrinz	
<b>Sauce</b>		
	Pfeffer, Salz	
2 Stk	Schalotte	hacken
1 TL	Senf	
2 EL	Rotweinessig	
1 EL	Aceto Balsamico	
2 EL	Sonnenblumen-/Olivenöl	alle Zutaten gut mischen

## Anrichten:

Nüsslisalat, Tomatenwürfel, Gurkenscheiben und Oliven auf den Tellern anrichten und mit der Hälfte der Kräuter bestreuen  
Salatsauce darüber verteilen  
Sbrinz mit dem Schäler über den Salat hobeln  
Die restlichen Kräuter darüber streuen

# Geschnetzeltes an Biersauce

Zutaten		Zubereitung
600 gr	Schweinefleisch	mit Haushaltspapier trocken tupfen Fleisch anbraten
1 EL	Kochbutter	
1 TL	Salz	über das Fleisch streuen
1 TL	Paprika	
1 EL	Mehl	
1 Stk	Knoblauchzehe	alles fein hacken, über das Fleisch streuen, kurz mitbraten, aus der Pfanne nehmen, warmstellen
1/2	Zwiebel	
1 Streifen	Zitronenschale	
wenig	Petersilie	
1/4 TL	Kümmel	
<b>Sauce</b>		
2 dl	Bier	in die Pfanne geben, zur Hälfte einkochen lassen
1 EL	Bratensaucepulver	mischen, beigeben, köcheln bis die Sauce leicht gebunden ist
1 dl	Wasser	
1 dl	Rahm / Kafferahm	dazurühren, nach 2 min das Fleisch daruntermi- schen, erhitzen, anrichten
	Petersilie gehackt	nach Belieben drüberstreuen
	Paprika	
	Kümmel	

**Tip:** Auch Poulet- oder Trutenfleisch eignen sich

# Geraffelter Kartoffelgratin

Zutaten		Zubereitung
600 gr 100 gr	Kartoffel Greizer / Fr Vacherin	waschen, rüsten und roh mit der Röstiraffel reiben mit der Röstiraffel reiben gut mischen
	Salz Pfeffer Muskat	würzen  in eine gefettete Gratinform füllen
<b>Guss</b>		
1 Becher 2-3 dl	saurer Halbrahm Kaffeerahm Salz	Kartoffeln übergiessen, diese müssen gedeckt sein
		<b>Backen</b> ca 40 min, in der Mitte des auf 200 ° Celsius vor- geheizten Ofens

# “Banet” Bittermandel-Pudding

## Zutaten

200 g	Amaretti
4	Eier
4 EL	Zucker
1 EL	Kakao
1 dl	Rum
0,5 l	Milch
6 EL	Zucker
1 dl	Wasser heiss

## Zubereitung

Zerkleinern (z.B. im Beutel mit Kuchentröler)

zusammen schaumig rühren

zusammen aufkochen, über die Amaretti giessen und mit der Eimasse mischen

in einer Pfanne erhitzen, bis der Zucker hellbraun ist dazugiessen, köcheln lassen bis sich der Zucker aufgelöst hat

Eine glatte Puddingform damit ausgiessen, die Puddingmasse einfüllen und die Form im Wasserbad auf der untersten Rille im Backofen bei 160 - 180° Celsius während 30 - 40 min ziehen lassen.

### Servieren

Aus dem Ofen nehmen, ca 20 min ruhen lassen, stürzen und auskühlen lassen