



*Kochabend 25. April 2022*

**Menü:**

***Gemischter Salat  
Schweinfilets mit Rahmsauce  
Erdbeer-Quark-Crème***

***Gemischter Salat***

**Sauce**

5 dl Öl  
1.5 dl Essig  
1.5 dl Wasser  
1 Ei  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Salatkräuter  
1 Teelöffel Körnersenf  
1 Teelöffel Senf  
Pfeffer, Kräutersalz  
Alles Mixen

***Schweinsfilets mit Rahmsauce***

**8 Personen**

**Schweinsfilets**

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Schweinsfilets mit Senf, Salz und Pfeffer würzen, gut anbraten, danach 30 Min. bei 90° im Backofen auf dem Rost garen.

**Sauce**

Zutaten für die Rahmsauce

100 ml Bouillon  
360 ml Halbrahm  
2 Prise Pfeffer  
2 Prise Salz  
160 ml Sherry

**Zubereitung:**

Den Bratsatz in der Pfanne mit dem Sherry und der Bouillon aufgiessen. Den Rahm langsam hinzufügen, gut umrühren und die Sauce kurz aufkochen.

Bei kleiner Hitze bis zur gewünschten Dicke einkochen und gut mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

**Teigwaren*****Erdbeer-Quark-Crème*****8 Personen**

400 g Erdbeeren

100 g Zucker

4 EL Zitronensaft

300 g Rahmquark

3 dl Rahm, steif geschlagen

200 g Erdbeeren

**Zubereitung:**

Erdbeeren in Stücke schneiden und zusammen mit Zucker und Zitronensaft in ein hohes Gefäss geben.

Pürieren.

Mit Quark und Rahm mischen.

Restliche Erdbeeren fein schneiden und in die Dessertgläser verteilen. Crème darüber geben.

Kurz vor dem Servieren Erdbeeren auf der Crème verteilen und garnieren.

***Ä GUETÄ WÜNSCHT ÜCH DR FRITZ***