

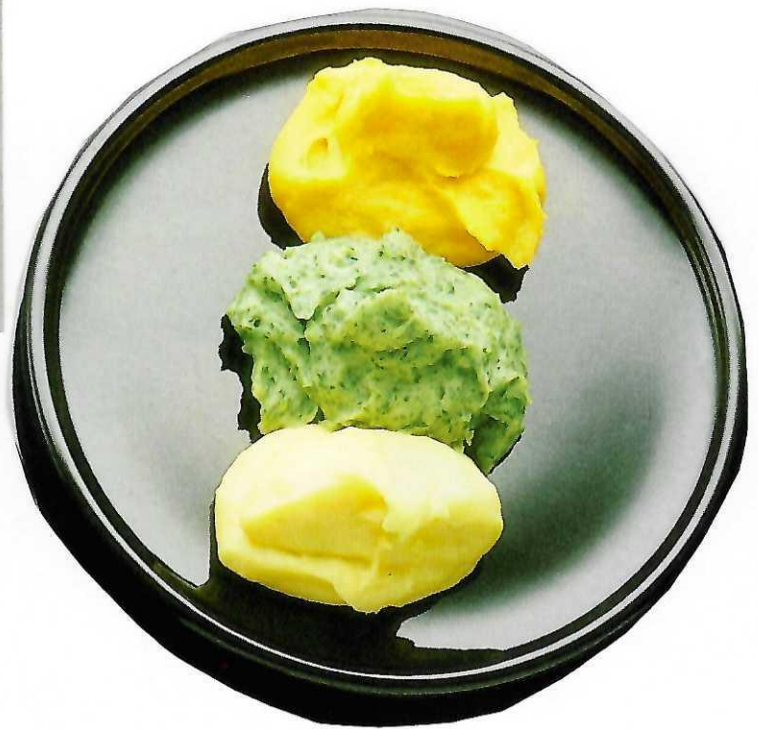
KARTOFFELSTOCK

«TRICOLOR» (4 Personen)

Die Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abgiessen und gut ausdampfen lassen. Durchs Passevite treiben, mit Butter, Milch, Rahm und Emmentaler glatrühren, würzen und in drei Pfännchen verteilen. Eine Portion mit Rüebliピューree, die zweite mit Spinat und die dritte mit einem Eigelb färben; evtl. nachwürzen. Mit einem Löffel oder mit einem Spritzsack mit Sterntülle auf vorgewärmte Teller anrichten.

1 kg Kartoffeln (Bintje), geschält, in Würfel geschnitten
60 g Butter
3 dl Milch
ca. 3 dl Rahm
100 g Emmentaler, gerieben
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

einzel zubereiten:
2-3 Esslöffel gekochte, pürierte Rüebli
2 Esslöffel pürierter Spinat (5-Minuten-Spinat, tiefgekühlt)
1 Eigelb



Pfeffer, Paprika
2 Esslöffel Cognac
2 Esslöffel Öl
8 Schweinsmedaillons, vom Filet (ca. 500 g)

2 Stengel Stangensellerie, in Scheiben geschnitten
1 Zwiebel, in Streifen geschnitten

Salz
2 Esslöffel Öl
1 dl gebundene Bratensauce
1 Schuss Cognac
1,5 dl Rahm
80 g Greyerzer, gerieben
4-6 Teelöffel Randensaft (aus der Flasche)
Salz, Pfeffer, wenig Muskatnuss

SCHWEINSMEDAILLONS MIT KÄSESAUCE

(4 Personen)

Pfeffer, Paprika, Cognac und Öl zusammen vermischen, die Medaillons damit einstreichen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Stangensellerie und Zwiebel in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und gut abtropfen lassen und warmstellen. Die marinierten Medaillons salzen und im heissen Öl beidseitig je 4 Minuten braten, herausnehmen und warmstellen. Den Bratenfond mit Bratensauce, Cognac und Rahm loskochen, den Greyerzer darin schmelzen und mit dem Randensaft färben. Eventuell nachwürzen.

Die Medaillons auf eine vorgewärmte Platte anrichten, mit den Gemüsen belegen und mit einem Teil der Sauce garnieren. Die restliche Sauce separat dazu servieren.

