



Das Menü:

Garnelencocktail / Schweinemedallions mit Speckbohnenröllchen und Reis/ Schokoladenpudding

Unser Rezept ist für 4 Personen (EL= Esslöffel)

Garnelencocktail

- 240 g Garnelen
- 3 EL Mayonnaise
- 2 EL Ketchup
- 1 EL Meerrettich
- Salz, Pfeffer, Tabasco, Zitrone (Dill)

Schweinemedallions

- 800 g Schweinefilet
- 2 Zwiebel
- 1,5 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Öl, Paprikapulver süß und scharf, Kräuter
- Wasser, Soßenbinder

Reis

- 240 g Reis
- Salz

Speckbohnenröllchen

- 400 g Prinzessbohnen
- 16 Speckstreifen
- 1 große Zwiebel
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer, Bohnenkraut

ALTERNATIV und für Anfänger empfohlen:

16-20 fertig gerollte Speckbohnenröllchen tiefgefroren

Schokoladenpudding

- 100 g dunkle Schokolade (Kuvertüre)
- 600 ml Milch
- 1,5 EL Kakaopulver dunkel
- 3 EL Zucker
- 3 EL Mondamin



Zubereitung:

Garnelencocktail

- Garnelen mit etwas Zitronensaft und Salz marinieren
- Mayonnaise, Ketchup, Meerrettich, Salz, Pfeffer, Tabasco verrühren und eine Cocktailsoße herstellen
- für die Dekoration Zitronenscheibe und Dill

Schweinemedallions

- Schweinefilet in Medallions schneiden
- Zwiebeln in Streifen schneiden
- Medallions mit Salz würzen
- Öl in der Pfanne erhitzen, Medallions von beiden Seiten scharf anbraten, mit Pfeffer leicht bestreuen, aus Pfanne nehmen
- Zwiebeln in der Pfanne anrösten, Tomatenmark zugeben, kurz anrösten, etwas Wasser zugeben, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kräuter, aufkochen, anschließend mit Soßenbinder abbinden

Speckbohnenröllchen

- für die Speckbohnenröllchen die Bohnen kurz in kochendem Salzwasser mit Bohnenkraut blanchieren, in einem Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abkühlen
- Speckstreifen auslegen und die Bohnen darauflegen, fest einrollen
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen einlegen und leicht anbraten, Zwiebelwürfel zugeben, mit Salz, Pfeffer abschmecken

Reis

- Wasser mit Salz zum Kochen bringen
- Reis zugeben und ca. 18 Minuten köcheln lassen, abschließend in einem Sieb abgießen

Schokoladenpudding

- die Hälfte der Milch zum Kochen bringen, Schokolade zugeben und unter Rühren die Schokolade vollständig auflösen
- die restliche Milch mit dem Zucker, Kakaopulver und Mondamin verquirlen
- zu der kochenden Milch geben und kurz köcheln lassen
- in Schälchen abfüllen