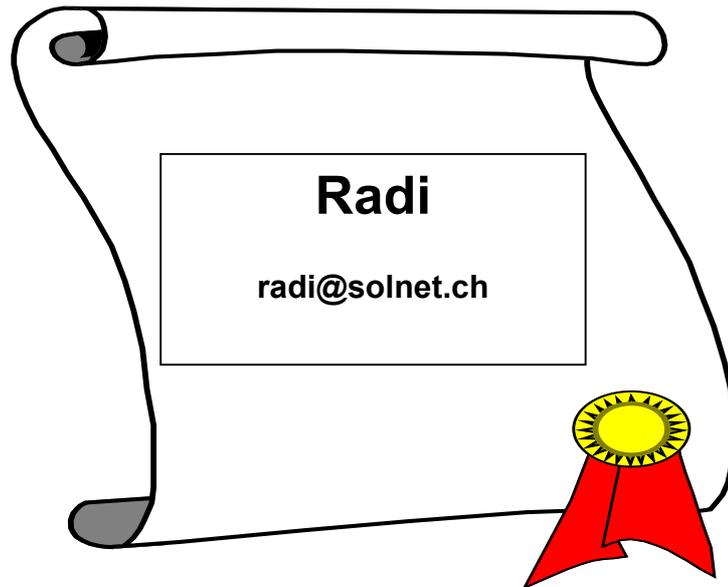


Menu

29. August 2014



Gebratene Datteln à la Christine

Frittierte Teigtaschen mit Poulet

**Schachenforellen à la Radi
mit Thymian-Kartoffeln**

Dessert à la Marc

Gebratene Datteln à la Christine

Zutaten / Zubereitung

- 40 Naturdatteln entsteinen
- Baumnüsse, die Datteln mit je einem Nussviertel füllen
- 20 kleine Tranchen Rohschinken halbieren, die Datteln damit umwickeln, in der Bratpfanne ohne Fett oder in dem 250 Grad vorgeheizten Backofen ringsum knusperig braten. Zum Servieren an Zahnstocher stecken

Vorbereitung

Die Datteln kann man am Vortag zubereiten, zugedeckt kühl aufbewahren, jedoch erst kurz vor dem Servieren braten.

Frittierte Teigtaschen mit Poulet

Füllung reicht für 20-25 Stk.

100g Pouletbrust	Poulet grob hacken, in eine Schüssel geben
1 Frühlingszwiebel, (nur grüner Trieb)	alle Zutaten in die Schüssel mit dem Fleisch geben, gut mischen
1 kleine Karotte	
1 cm Ingwer	
1 Schalotte fein geschnitten	
1 TL Sesamöl	
½ TL Austernsauce	
1 EL helle Sojasauce	
Wan Tan Teigblätter (Thai-Shop Vorstadt Solothurn)	Teigblätter auslegen zum Befeuchten Wasser bereithalten in die Mitte ca. 1 TL Füllung geben und von Hand zu Dreieck-Taschen formen.
Erdnussöl	in der Pfanne mit reichlich Öl ca. 1-2 Min frittieren. Mit Sweet Chili-Sauce servieren