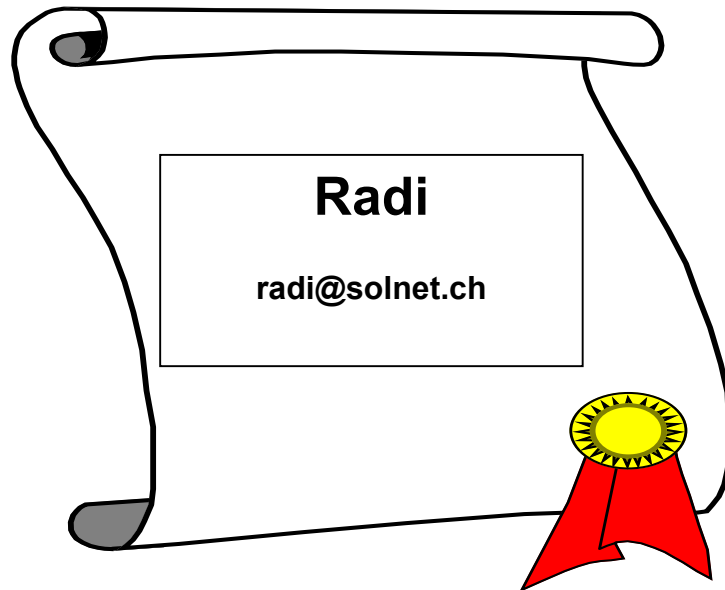


# Menu

**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