



## Sommerliche Salatvariation mit Fleischbeilage

### Salat

#### **Zutaten:**

Gemischter Salat (alles was der Garten od. der Gärtner anbietet)

#### **Erdbeerdressing:**

Erdbeeren  
Öl  
Essig (Himbeeressig)  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Honig  
Rosé- Wein

#### **Zubereitung:**

Mit Hilfe eines Pürierstabes alles zusammen in einen Messbecher pürieren und je nach Geschmack abschmecken (süß-sauer). Das Dressing kurz vor dem Servieren auf den Salat geben.

## **Fleischbeilage**

### **Zutaten für den Ofen:**

3cm dicke Roastbeefscheibe  
3cm dicker Schweinerücken (Minutensteak)  
3cm dicke Scheibe Kalbsrücken

### **Zubereitung:**

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Das Fleisch in der Pfanne ungesalzen auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten und anschließend in den Ofen geben.

Faustregel: Pro 100 Gramm Fleisch - 10 Minuten in den Ofen!  
Danach Salzen und Pfeffern.

### **Zutaten für die Pfanne:**

2cm dicke Roastbeefscheibe  
2cm dicker Schweinerücken (Minutensteak)  
2cm dicke Scheibe Kalbsrücken

### **Zubereitung:**

Die Pfanne vorheizen auf Stufe 7, etwas Öl dazu geben. Das Fleisch auf jeder Seite 2,5 – 3 Minuten anbraten, und auf einem Teller noch zwei Minuten ruhen lassen. Danach das ganze Fleisch in Streifen schneiden, leicht salzen und pfeffern, und auf dem Salat verteilen.

## **Baiser mit marinierten Erdbeeren**

### **Zutaten (10 Baiser- Körbchen):**

6 Eiweiß  
200 gr. Puderzucker  
1 Pr. Salz

### **Zubereitung:**

Alles zusammen in einer Schüssel steif schlagen.  
Danach mit Hilfe eines Spritzbeutels ein Körbchen spritzen.  
(Körbchen: Ca. 8 cm breiten und 1 cm dicken Boden spritzen,  
danach einen ca. 3cm hohen Ring auf den Boden aufsetzen).  
Im Ofen bei 100 Grad drei Stunden lang das Baiserkörbchen  
trocknen.

### **Zutaten marinierte Erdbeeren:**

Erdbeeren klein geschnitten  
Puderzucker  
Honig  
Minzeblätter  
Cassislikör

### **Zubereitung:**

Erdbeeren klein schneiden, mit Puderzucker bestäuben, etwas  
Honig und Cassislikör zugeben. Leicht vermengen und  
anschließend in das Baiserkörbchen einfüllen.  
Mit Puderzucker abstäuben und zur Dekoration ein Minzeblatt  
auf die Erdbeeren legen.

***Guten Appetit wünschen Joffrey Streit und  
Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!***