

Rezept

Sellerisalat Valaisanne

400 g Sellerie

150g Raclettekäse

5 6 Dörraprikosen

Waschen, schälen, in dünne Scheiben und dann in feine Scheiben schneiden

in Streifen schneiden

kurz in Wasser einweichen, in Streifen schneiden

Sauce

Weisser Pfeffer

Salz

Etwas Senf

2 Esslöffel Zitronensaft

2 Esslöffel Weissweinessig

2 Esslöffel Oel

1 dl Rahm

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren, abschmecken.
Den Sellerie etc darunter mischen. Etwas ziehen lassen.

Auf Tellern etwas Nüsslisalat geben, Selleriesalat darauf anrichten.

Scheinsschnitzel Burgos

4 – 8 Schweinsschnitzel, je nach Gewicht

Sauce

1 Esslöffel Butter

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

150 g Champignons

12 schwarze Oliven

50g Speck

½ dl Sherry

1 Dose geschälte Tomaten

in einer Pfanne schmelzen

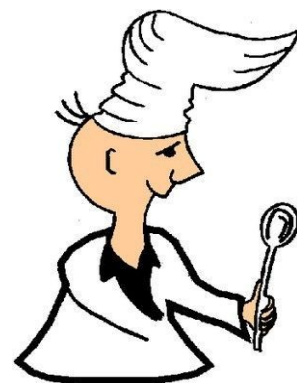
fein hacken

fein hacken

in Scheiben schneiden

entsteinen, in Streifen schneiden

in Streifen schneiden



Zwiebeln, Knoblauch und Champignons im Butter dämpfen,
Speck und Oliven begeben. Mit Sherry ablöschen und
Dosen Tomaten begeben. Etwas einkochen lassen, abschmecken.
Schnitzel würzen, kurz anbraten. Die Sauce über das Fleisch geben

