

## Preiselbeer - Meerrettich - Sauce

### Zutaten

3 EL	Preiselbeerkompott
3 EL	Meerrettich
1 1/2 EL	Senf, mittelscharf
1 Spritzer	Zitronensaft
1 Prise	Salz
60 ml	Rahm

### Zubereitung

Alles bis auf den Rahm in eine Schüssel geben und gut verrühren.  
Dann die Sahne steif schlagen und unter die Sauce heben.

## Meerrettich-Preiselbeer-Dip

### Zutaten

4 EL	Meerrettich
3 EL	Preiselbeerkonfitüre
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Magerjoghurt
	Salz und Pfeffer
1 TL	Zitronenschale, abgerieben
etwas	Worcestersauce

### Zubereitung

Alles gut miteinander verrühren.

## Meerrettichsauce aus frischem Stangenmeerrettich

### Zutaten

10 cm	Meerrettich frisch, fein gerieben
1 EL	Butter
1 EL	Mehl
1 EKL	Semmelbrösel
250 ml	Fleischbrühe
1 EL	Rahm
	Salz

### Zubereitung

Fett im Topf heiss werden lassen,  
Mehl, Semmelbrösel und den Meerrettich dazu geben,  
mit Fleischbrühe aufgiessen,  
gut mit dem Schneebesen schlagen  
kurz aufkochen lassen.  
Salzen und mit etwas Rahm verfeinern.

Besonders als Beilage zu gekochtem Siedfleisch fast ein Muss.

## Schweinsmedaillons mit Apfel-Meerrettich Rahmsauce

### Zutaten

800 g	Schweinsfilet
2	Zwiebeln
2	Äpfel
4 EL	Öl
	Salz und Pfeffer
100 ml	Fleischbrühe
200 ml	Rahmmeerrettich selbstgemacht

3 EL Meerrettich  
100 ml Weisswein, trockener  
1 TL Schnittlauch

### **Zubereitung**

Das Fleisch in 12 Scheiben schneiden und etwas flachdrücken.  
Die Zwiebeln in Ringe schneiden.  
Die Äpfel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.  
Das Fleisch anbraten,  
mit Salz und Pfeffer würzen.  
Die Zwiebelringe dazugeben und glasig dünsten,  
die Apfelwürfel dazugeben und kurz andünsten.  
Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.  
Brühe, Rahm, Wein und Meerrettich zugeben,  
aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Das Fleisch in die Sauce geben,  
nochmals etwa 3 Minuten durchziehen lassen,  
mit Schnittlauch dekorieren.  
Dazu schmeckt Kartoffelstock

### **Rahmmeerrettich frisch selbstgemacht.**

#### **Zutaten**

200 g Meerrettichwurzeln frisch  
2 TL Titronensaft  
200 ml Rahm  
1 TL gehäuft Salz  
1 TL Zucker  
etwas Pfeffer

#### **Zubereitung**

Die Meerrettichwurzel schälen und sehr fein reiben. Vorsicht, die Augen brennen stärker als beim Zwiebelschneiden!  
Den Rahm steif schlagen.  
Den Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker zum Meerrettich hinzufügen  
in ein verschliessbares Gefäss geben.  
Nun so viel Schlagram unterheben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.  
Einen Deckel draufsetzen  
Im Kühlschrank lagern

### **Paniertes Schnitzel mit Meerrettich**

#### **Zutaten**

1 Kalbsschnitzel  
1 EL Meerrettich  
Mehl  
Paniermehl  
Salz und Pfeffer  
Butter zum Braten

#### **Zubereitung**

Das Schnitzel in Mehl wenden, salzen und pfeffern und mit Rahmmeerrettich bestreichen.  
Dann ordentlich mit dem Paniermehl bedecken und gut anklöpfen..  
In die erhitzte Butter legen,  
beidseitig goldbraun braten.  
Dazu ein grüner Salat mit Schnittlauch-Joghurt-Zitronen-Dressing und Pommes frites servieren.