

Mittwoch

## **Rindfleischsalat, lauwarm mit Baguette, getränkte Erdbeertorte**

<b>2 l Wasser</b>	In einem Topf
<b>Salz</b>	mit
<b>1 Bund Suppengrün</b>	und
<b>400g mageres Rindfleisch</b>	erhitzen und darin in ca. 1,5 Stunden garen, herausnehmen und leicht abkühlen lassen.
<b>Backpapier</b>	Inzwischen
<b>2 Eier</b>	Den Boden einer Springform mit
<b>1 Prise Salz</b>	belegen, Backofen auf 180°C vorheizen.
<b>2 ganzen Eiern</b>	trennen und das Eiweiß mit
<b>180g Zucker</b>	zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb mit nochmals
<b>2EL Zitronensaft</b>	in eine Schüssel geben und mit
	und
<b>80g Mehl</b>	solange rühren, bis eine helle cremige Masse
<b>200g geschälten gemahlenden Mandeln</b>	entstanden ist.
	mit
	vermischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter
	die Eiercreme heben. Den Teig in die Springform
	füllen und für 40 Minuten im Ofen backen,
	herausnehmen, aus der Form nehmen und auf einem
	Gitter leicht auskühlen lassen.
	Inzwischen
<b>150g Erdbeeren</b>	und
<b>2 EL Zucker</b>	und
<b>3 EL Zitronensaft</b>	und
<b>3 EL Maraschino</b>	miteinander pürieren und durch ein Sieb streichen.
	Den Bisquitboden mit einem Holzspießchen mehrfach
	einstechen und mit 2/3 der Flüssigkeit tränken.
<b>350g Erdbeeren</b>	waschen und in Scheibchen schneiden und auf dem
	getränkten Boden verteilen. Die restliche Flüssigkeit
	darüber träufeln. Den Kuchen ruhen lassen, damit
	alles gut durchziehen kann.
<b>1 Bund Frühlingszwiebeln</b>	Das gegarte Rindfleisch in feine Streifen schneiden,
<b>1 Bund Radieschen</b>	in Röllchen schneiden
	in Scheiben schneiden und in einer Schüssel
	miteinander vermischen.
<b>3 EL Öl</b>	und
<b>3 EL Rotweinessig</b>	und
<b>1 TL Senf</b>	und
<b>½ TL Salz</b>	und
<b>wenig Pfeffer grob</b>	zu einer Salatsauce verrühren und mit dem
<b>1 Schale Kresse</b>	Rindfleisch mischen. Den Salat mit
<b>Baguette</b>	garnieren und zusammen mit frischem
	servieren.
<b>2 Becher Sahne</b>	Für die Garnitur der Erdbeertorte
	Sahne locker aufschlagen und über die Torte geben.