



Artischocken mit Vinaigrette

- 2 Artischocken
- 2 EL Weißer Balsamico
- 4 EL Weißwein
- 2 Prisen Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1/4 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- 1,5 TL scharfer Senf
- 2 Eier, hartgekocht
- 5 EL Olivenöl
- 1 Schalotte
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 EL Estragon
- 1 EL Kerbel

Die Stiele der Artischocken abbrechen und den unteren Teil mit den kleinen Blättern abschneiden. Artischocken ca. 30 Minuten in Salzwasser kochen. Die übrigen Zutaten mit dem Pürierstab pürieren. Artischocken abtropfen lassen und mit der Vinaigrette servieren.

Den Schweinen schmeckt dazu getoastetes Brot am Besten.





Indische Linsen (Dal)

- 2 EL Öl
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt oder gepresst
- 1 Stück Ingwer, fein gehackt
- 1 TL Koriander, gemahlen
- 1/2 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1/2 - 1 TL Chilipaste (Sambal Olek)
- 200 g Kürbis, gewürfelt
- 1 große Tasse rote Linsen
- 2 große Tassen Wasser
- 3 Tomaten, gehackt
- 1 TL Salz
- 1 EL Tamarindenpaste oder säuerliche Marmelade
- 2 TL Limettensaft

Öl in einem Topf auf mittlerer Stufe erwärmen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Koriander, Kreuzkümmel und Chilipaste zugeben und unter Rühren 3 min weiter dünsten. Kürbis zugeben und ebenfalls dünsten.

Linsen zugeben und kurz braten. Wasser und Tomaten zugeben, aufkochen und dann 20 min bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Gelegentlich umrühren damit nichts anbrennt und evt. Wasser nachgießen. Wenn die Linsen weich sind, Tamarindenpaste, Salz und Limettensaft kräftig unterrühren.

Dazu empfehlen die Schweine Basmatireis.





Provenzalische Kartoffelsuppe

500 g	Kartoffeln
1-2	Fenchelknollen
2	Schalotten
1-2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
1 TL	Fenchelsamen, zerstoßen
1/2 TL	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
1/4 l	Weißwein, trocken
1/2 Bund	Thymian
2 Zweige	Lavendel (optional)
5	Safranfäden
1 Dose	Tomaten (400 g)
3/4 l	Gemüsebrühe
	Salz

Kartoffeln schälen, waschen und in halbe Scheiben schneiden. Fenchel waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Schalotten hacken, Knoblauch pressen und beides in Olivenöl kurz anbraten. Fenchel und Kartoffeln zugeben und 5 Minuten weiterbraten. Fenchelsamen und Pfeffer unterrühren und mit Weißwein ablöschen. Thymian, Lavendel, Safran, Tomaten und Gemüsebrühe zugeben und ca. 15 Minuten kochen bis Kartoffeln und Fenchel gar sind. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Dazu essen die Schweine am liebsten Kartoffeln.
Fast so gut schmeckt dazu ein überbackenes Baguette mit Ziegencamembert.





Rhabarber-Erdbeer-Kompott

- 3 Stangen Rhabarber, in Scheiben, ca. 1 cm dick
- 1 Apfel, gewürfelt, ca. 1 cm groß
- 150 ml Apfel-Cidre
- 4 EL Zucker
- 1 kg Erdbeeren, geviertelt
- 1/2 TL Kardamom, gemahlen
- 1/2 Zitrone, nur die geriebene Schale

Rhabarberstücke und Apfelwürfel mit Cidre und Zucker bei mittlerer Hitze weich garen. Erdbeeren, Kardamom und Zitronenschale zugeben. Solange weiter köcheln bis die Erdbeeren weich sind, aber noch nicht zerfallen. Heiß in Schraubgläser füllen.

Die Schweine empfehlen Milchreis dazu.

