Schweinslungenbraten im Erdäpfelmantel mit Spitzkrautsalat





Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Karl Schnöll

Zutaten

Lungenbraten

1	Schweinslungenbraten
500 G	Erdäpfel
1	Eiklar
1	Knoblauchzehe
	Kümmel

getrockneter Salbei

•••••	
	Salz
	ÖL zum Ausbacken
Spitzkrautsalat	
1	Spitzkraut
100 G	gewürfelter Speck
	Essig
	etwas Zucker und Kümmel
	Salz

Zubereitung

Lungenbraten

- 1. Erdäpfel schälen und in dünne Streifen reiben. Die Flüssigkeit in einem Tuch ausdrücken.
- 2. Erdäpfel gemeinsam mit Knoblauch, Kümmel, Salbei, Salz, Pfeffer und Eiweiß zu den geriebenen Erdäpfeln geben und gut abmischen.
- 3. Diese Masse um das zugeputzte Filet drücken, in tiefer Pfanne in Rapsöl herausbacken und 10 Minuten im Rohr bei 180 °C fertig backen

Spitzkrautsalat

- 1. Dazu das Spitzkraut fein hobeln, salzen und gut durchmischen, damit das Kraut mürbe wird.
- 2. Mit Kümmel, Essig und etwas Zucker abschmecken.
- 3. Den Speck langsam in einer Pfanne auslassen und unter den Krautsalat mischen.

Das Rezept entstand in Zusammenarbeit mit dem Cluster "Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen."