

Schweinslungenbraten im Erdäpfelmantel mit Spitzkrautsalat

Salzburg  schmeckt



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."