

Gefüllter Lungenbraten vom Bioschwein mit Getrüffeltes Erdäpfelpüree von Rosemarie Haider, Gastrosophin aus Salzburg



Gefüllter Lungenbraten

Zutaten:

- 1 Stück Schweinsfilet ca. 900g
- Salz, Pfeffer, Senf

Fülle:

- 1 Paar Kalbsbratwürstel roh
- 2 Paar Schweinebratwürstel roh
- 150g klein gewürfelte, blanchierte Karottenwürfel
- evtl. gewürfelte Essiggurkerl, Sonnenblumenkerne oder gehackte Pistazien

Zubereitung:

Das Filet der Faser nach zu einem großen Schnitzel aufschneiden (macht auch der Metzger), etwas klopfen und mit Salz, Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Eine geschmackige Fülle aus dem rohen Brät, Karottenwürfel, Essiggurkerl und Pistazien bereiten. Die Fülle auf das vorbereitete Filet streichen und ganz dicht einrollen. Den gefüllten Lungenbraten mit einem Fleischgarn binden und in eine mit Suppe bodenbedeckte Bratfolie geben. Folie an den Enden zubinden und das gefüllte Filet bei 180 Grad 45 Minuten braten. Den Bratenrückstand abgießen, aufkochen, geschmackig mit Senf und/oder eingelegten Pfefferkörnern würzen und wenn nötig mit etwas Mehl binden.

Tipp: Dieses gefüllte Filet ist einmal eine besondere Variante und schmeckt mit diversen Beilagen vorzüglich, ein richtig gutes Gericht zum Vorbereiten.

Getrüffeltes Erdäpfelpüree

Zutaten:

- 600 g Erdäpfel
- 125-250 ml Milch
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2 EL gehackte eingelegte Trüffel oder Trüffelöl nach Geschmack

Zubereitung:

Erdäpfel kochen und mit dem Stampfer grob zerdrücken. Mit Butter, Salz, Muskat und Pfeffer würzen und mit der heißen Milch gut verrühren. Das Püree kurz aufkochen und kurz vor dem Anrichten mit der gehackten, eingelegten Trüffel verfeinern.

Tipp: Erdäpfelpüree kann mit kleinen gekochten Karottenwürfel farblich aufgepeppt werden.