„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker

Wiener Kochsalat mit Stampferdäpfeln und Cafe de Paris Butter an Erbsen Lungenbraten

Koch: Toni Mörwald

Zutaten
(4 Personen)

- 1 kg Erdäpfeln
- 2 EL Cafe de Paris
- 3 EL Butter
- 500 g Schweinslungenbraten
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Thymian
- 1 Wiener Kochsalat
- 2 Jungzwiebel (fein geschnitten)
- 1 TL Backpulver
- 1/ 8 L Obers
- 200 g junge Erbsen
- 100 g Lauch (in 1 cm dicke Streifen geschnitten)
- Schnittlauchblüten zum Dekorieren

Für die Cafe de Paris -Butter

- 1 TL Paradeismark
- 1 TL Senf
- 1 TL Kapern

- eine kleine Schalotte, fein geschnitten
- 1 TL Sardellen, fein geschnitten
- 1/8 L Madeira (Weinart)
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Estragon
- 1 TL Paprikapulver
- 4 EL Butter

Zubereitung

Für die Cafe de Paris alle Zutaten fein zusammenrühren.

Die Erdäpfeln mit der Schale im Wasser für eine Stunde kochen.
Noch heiß schälen und mit Cafe de Paris und Butter stampfen.

Schweinslungenbraten mit Salz, Pfeffer und Olivenöl einreiben, dann zartrosa in Butter mit Thymian anbraten.

Für den Kochsalat etwas Jungzwiebel in Butter anrösten und darin den gewaschenen und geschnittenen Kochsalat schwenken. Etwas Backpulver beigeben, damit die Farbe erhalten bleibt. Danach mit Obers begießen und junge Erbsen sowie Lauch hinzufügen.