

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700



Das Grünbergpfandl

Zutaten für 4 Personen:

250g Eierschwammerl oder andere Pilze
30g Öl
30g Butter
50g Zwiebel
25g Mehl
1 kleine Knoblauchzehe
Thymian, Salz, Pfeffer
1/4 l Rinderbouillon
1/16 l Weißwein
1/4 l Obers
1 Eßl. Creme fraiche

Zubereitung:

Eierschwammerl in Öl anschwitzen und warm stellen.

In der Pfanne Butter zerlassen, Zwiebel und Knoblauch hell anschwitzen, mit Mehl stauben und mit Bouillon, Weißwein und Obers aufgießen und einkochen lassen.

Mit Mixstab pürieren und die Schwammerl dazugeben, zuletzt Creme fraiche untermengen.

600g Schweinsfilet (Lendchen) zugeputzt, in 2,5 cm dicke Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer gewürzt in Öl beidseitig braten, warm stellen.

Anrichten:

Eisnpfandl erwärmen, Schweinefilet in die Pfanne legen, Nockerl und Serviettenknödel links und rechts oberhalb des Fleisches platzieren. Sauce über Fleisch gießen und Gemüse nach Saison als Garnitur reichen. Mit Petersilie oder Kerbel garnieren.

Eisnpfandl auf Holzbrett stellen und servieren.

Nockerlteig:

200g griffiges Mehl
4 - 5 Eier
Salz, weißer Pfeffer und Muskatnuß
Alle Zutaten miteinander vermengen und mit Lochsieb in kochendes Salzwasser einkochen.

Serviettenknödel aus Bierlaugengebäck:

300g geschnittene Bierbrezen
(Diese Rezeptur eignet sich auch für Serviettenknödel aus Weißbrot.)

50g Butter
50g Zwiebel
ca. 1/8 l heiße Milch
ca. 1/16 l Bier
3 Dotter
2 Eiklar Schnee
Thymian, Salz, Pfeffer

Brot in gefällige Stücke schneiden, Zwiebel anlaufen lassen und mit Milch und Bier aufgießen und über das Brot leeren, gut einziehen lassen. Die Flüssigkeitsangabe richtet sich nach dem Trockengehalt des Brotes. Die Knödelmasse sollte eher weich sein.

Butter mit Dotter schaumig rühren, Eiklar aufschlagen. Beides unter die Brotmasse mengen.

Klarsichtfolie ausbreiten, Masse darauf verteilen und einrollen.

Diese Rolle nochmals in Alufolie wickeln, zusammendrehen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.