

Steirische Erdäpfelpaunzen mit Kürbiskernsauce und Röhrl-Speck-Salat

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für die Paunzen die Erdäpfel waschen und mit Schale bei 170 °C 40 Minuten garen. Dann die Erdäpfel schälen, durch eine Presse oder Flotte Lotte drücken, abkühlen lassen und mit den anderen Gewürzen und Zutaten verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche lange Rollen formen und mit dem Messer oder mit einer Teigkarte ca. 3 cm große Paunzen abstechen. In kochendem Salzwasser 3–4 Minuten einkochen, dann abseihen und gleich mit kaltem Wasser abschrecken.

Für die Sauce Zwiebeln, Knoblauch und Kürbiskerne leicht in Butter glacieren. Dann mit Gemüsefond, Weißwein und Obers ablöschen, mit Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Für 20 Minuten köcheln lassen, dann Kernöl begeben und mit einem Mixer fein mixen. Eventuell mit Maizena binden. Für den Salat die Röhrlblätter waschen und mit den anderen Zutaten gut durchmischen. Die abgekühlten Paunzen in einer beschichteten Pfanne mit Butterschmalz oder mit Schweineschmalz schön goldbraun anbraten und auf einem Teller mit dem Salat anrichten. Die Kürbiskernsauce darauf verteilen und mit einer gekochten Eischeibe garnieren.



ZUTATEN

500 g mehligere Erdäpfel

100 g Topfen

180 g griffiges Mehl

2 Eidotter

geriebene Muskatnuss

Salz

Pfeffer

Für die Kürbissauce:

50 g Zwiebeln, fein geschnitten;

1 Knoblauchzehe, fein gehackt;

30 g Kürbiskerne

etwas Butter

200 ml Gemüsefond

50 ml Weißwein

100 ml Obers

1 EL Kernöl

Salz

Pfeffer

1 Lorbeerblatt, gemahlener

Kümmel

evtl. Maizena zum Binden

Für den Röhrl-Speck-Sala:

140 g Röhrlsalat (Löwenzahnsalat)

80 g Speck, fein gewürfelt und gebraten

1 EL Apfel-Balsamico

Johann Pabst
Aaron Jahrmann

DIE
**STEIRISCHE
KÜCHE**



Styria
VERLAG

1 EL Apfel-Balsamico-
Essig

2 EL Fandler-Rapsöl

Salz

Pfeffer

1 gekochtes Ei zum
Garnieren