

# Schweinswangerln a la Schlossberg

Kategorien: Fleisch, Schwein

Zutaten für: 4 Personen

|     |       |                                     |
|-----|-------|-------------------------------------|
| 8   |       | Zugeputzte Schweinswangerln         |
| 1   | Ltr.  | Suppe                               |
| 1   | Zweig | Thymian                             |
| 1   |       | Lorbeerblatt                        |
|     |       | Salz                                |
|     |       | Mehl                                |
| 2   |       | Eier                                |
|     |       | Sesam und Semmelbrösel zum Panieren |
| 400 | ml    | Olivenöl; ca.                       |

## FÜR DEN KARTOFFELSALAT

---

|     |        |                            |
|-----|--------|----------------------------|
| 750 | Gramm  | Speckige Kartoffeln        |
| 125 | ml     | Joghurt                    |
| 125 | ml     | Creme fraiche              |
| 2   | Teel.  | Dijon-Senf                 |
| 2   | Essl.  | Olivenöl                   |
| 2   | Essl.  | Weinessig                  |
|     |        | Salz und Pfeffer           |
| 1   | Zehe   | Knoblauch                  |
| 125 | ml     | Suppe                      |
|     | Etwas  | Schnittlauch               |
| 1   | klein. | Zwiebel (fein geschnitten) |

## FÜR DAS BÄRLAUCHPESTO

---

|     |       |                       |
|-----|-------|-----------------------|
| 150 | Gramm | Bärlauch              |
| 3   | Essl. | Geröstete Pinienkerne |
|     |       | Salz und Pfeffer      |
| 2   | Zehen | Knoblauch             |
| 125 | ml    | Olivenöl              |
| 4   | Essl. | Geriebener Parmesan   |

## ZUM GARNIEREN

---

Dünnflüssige Mayonnaise  
Verdickter Balsamico-Essig (siehe Tipp)  
Kirschtomaten  
Frittierte Kartoffelchips

### Anleitung:

Schweinswangerln in der Suppe mit Thymian und Lorbeerblatt etwa 20 Minuten köcheln lassen, danach herausnehmen und auskühlen lassen. Die ausgekühlten Schweinswangerln salzen, beidseitig in Mehl, verquirltem Ei und Sesam-Brösel-Mischung panieren. In reichlich heißem Olivenöl beidseitig backen. Die gebackenen Schweinswangerln auf Küchenpapier abtropfen lassen, bis zum Servieren warm halten. Kartoffeln weich kochen, danach schälen und in Scheiben schneiden.

Marinade: Joghurt, Creme fraiche, Dijon-Senf, Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer, zerdrücktem Knoblauch, etwas Schnittlauch und Suppe zu einer Marinade rühren, zum Schluss fein geschnittene Zwiebel einrühren.

Kartoffelscheiben marinieren, gut durchmischen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

## Schweinswangerln a la Schlossberg

(Fortsetzung)

Pesto: Bärlauch waschen, trocknen und fein schneiden. Bärlauch mit Pinienkernen, Salz und Pfeffer, Knoblauch, Olivenöl und geriebenen Parmesan fein durchmischen.

Die gebackenen Schweinswangerln diagonal durchschneiden, mit Kartoffelsalat und Bärlauchpesto anrichten, mit dünnflüssiger Mayonnaise, verdickten Balsamico-Essig, Kirschtomaten und Kartoffelchips garnieren.

Tipp: Für verdickten Balsamico-Essig 8 cl Balsamico mit 1/2 EL Kristallzucker und 1 Msp. Maizena aufkochen und abziehen.

Getränk: Riesling Smaragd Loibenberg 2001, Weingut Bäuerl, facettenreicher Weißwein

Quelle:

Valentin Hauser, 9112 Griffen am Mo 10.6.2002  
Frisch gekocht ist halb gewonnen  
Erfasst \*RK\* 08.06.2002 von  
Ilka Spiess