

Kleine Häppchen auf „Répce Gold“ Art

Zutaten für 4 Personen

80 dkg Schweinefilet

Porree, Knoblauch, Schnittlauch

Kürbiskernpüree, Bärenlauch Pesto

1 kg Ziegenkäse – möglichst in Knoblauchgeschmack, Sauerrahm

Zucchini, Erdäpfel

Akazienhonig, Olivenöl

Salz, Pfeffer, Liebstöckel

Vorbereitung:

Den Gemüse schneiden wir aufs kleine Stücke, das Fleisch schnetzeln. Wir dunsten die Zwiebsorten auf Olivenöl, dann geben wir das Fleisch und Zucchini dazu, würzen es und kochen zusammen. Nachher geben wir ein Teelöffel Kürbiskernpasta (oder Kürbiskernöl) dazu – damit kriegt das Gericht den örtlichen Charakter.

Den gekochten Erdäpfeln schneiden wir in halb, auf Olivenöl braten wir die flache Seite, dann drehen wir es um, und legen wir die Ziegenkäse Scheiben darauf. Es würzen wir mit Bärenlauch Pesto, Salz und Pfeffer. Wenn die Käse fängt an zum Schmelzen – dann ist es fertig 😊

Wenn es tischfertig ist legen wir zwei halbierte Erdäpfel auf den Teller, löffeln ein bisschen von dem Sauerrahm darauf, und geben wir die kleinen Häppchen daneben.

Guten Appetit!