



KLIMA KOCHBUCH

Klimafreundliches Kochen leicht gemacht



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Rosa Filet vom Südsteirischen Woazschwein mit Krenkruste in Beerensauce mit Erdäpfelbiskuit

Rezept von Wolfgang Edler aus dem „Landhaus Oswald“



Zutaten

Für das Woazschwein:

650 g Filet vom Woazschwein
1 Eiweiß
2 EL Steirkren
Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer

Für die Beerensauce:

1/4 l braune Grundsauce
1 EL Kristallzucker
100 g Beeren (Schwarzbeeren,
Ribisel, Himbeeren, Brombeeren...)

Für das Erdäpfelbiskuit:

60 g Butter
2 ganze Eier
80 g mehliges Erdäpfel
30 g Mehl
2 EL Sauerrahm
Gartenkräuter

Für die Garnitur:

frische Beeren, Gemüse, Olivenöl

Zubereitung

Woazschwein: Die Schweinefilets säubern, mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten scharf in Olivenöl anbraten. Kurz überkühlen und mit Eiweiß bepinseln, danach mit Kren und Kräutern umhüllen. Bei 160 °C Heißluft zwölf Minuten garen.

Beerensauce: Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Beeren dazugeben und mit der braunen Grundsauce aufgießen.

Erdäpfelbiskuit: Gartenkräuter fein hacken. Erdäpfel kochen, schälen und passieren. Butter schaumig rühren und die Eier nach und nach einlaufen lassen. Passierte Erdäpfel, Mehl und Sauerrahm zur Butter-Ei-Masse geben. Mit Salz, Pfeffer,

Muskat und Gartenkräutern abschmecken. Fingerdick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 180 °C ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Anrichten mit frischen Beeren und Gemüse garnieren.



KLIMA KOCHBUCH

Klimafreundliches Kochen leicht gemacht



Ich tu's – Die Initiative des Landes
Steiermark für Energie und Klimaschutz



Menge

Zutaten für **4 Personen**

CO₂-Fußabdruck



734 g Co₂ eq pro Portion

bei Zubereitung mit biologischen, saisonalen und regionalen Zutaten und energieeffizienten Geräten.



789 g Co₂ eq pro Portion

bei Zubereitung mit konventionellen, teils nicht saisonalen und regionalen Speisen und herkömmlichen Geräten.