

Überbackenes Mangalitzza-Erdäpfelpüree mit Endiviensalat



Genuss & Leidenschaft

Zutaten für 2 Portionen:

Zutaten	1 Glas HINK Mangalitzza Paté vom Burgenländischen Mangalitzza Schwein, 130g
	400g mehligere Erdäpfel
	200ml Milch
	2 Dotter
	1 EL Butter
	Salz
	Muskatnuss
	1 kl. Ziegenkäse oder Kuhmilchkäse
	1 Endiviensalat

Zutaten Vinaigrette	3 EL Estragonessig oder weißer Balsamico
	weißer Pfeffer gemahlen, Salz
	Prise Staubzucker
	3 EL Maiskeim- oder Sonnenblumenöl
	geräuchertes Paprikapulver
	geschroteter schwarzer Pfeffer
	Thymianzweige zum Garnieren



Zubereitung:

Schritt 1:

Erdäpfel schälen, in Stücke schneiden, in Salzwasser weich kochen. Abseihen, in einem Sieb gut abtropfen lassen. Passieren, d. h. durch eine Erdäpfelpresse oder ein Sieb drücken. Mit erwärmter Milch, Dotter, Butter, Salz und Muskatnuss verrühren, abschmecken.

Schritt 2:

Püree in Ringe oder gebutterte Auflaufförmchen füllen. Mangalitzza Paté darauf verteilen. Ziegenkäse in Scheiben schneiden, Mangalitzza Paté damit belegen. Im vorgeheizten Rohr bei 200 Grad auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen (je nach Größe der Formen).

Schritt 3:

In der Form servieren oder Ringe auf Teller setzen und mit einem Messer ausschneiden.

Schritt 4:

Endiviensalat waschen, in kleine Stücke zerteilen, trockenschleudern. Für die Vinaigrette alle Zutaten verrühren und abschmecken. Salat marinieren. Auf dem Teller oder extra dazu servieren. Mit Pfeffer, Paprika und Thymianzweigen garnieren.