

Mariniertes Porterhouse-Steak mit gefüllten Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Porterhouse-Steaks a 400 g	6 Scheiben Frühstücksspeck	2 größere Kartoffeln, fest
2 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	2 EL Butter
125 g Crème-fraîche	100 g Tomatenketchup	2 Eier
3 EL brauner Zucker	2 EL Weißweinessig	3 EL Worcester-Soße
1 TL Senfpulver	2 EL scharfe Chilisoße	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Anschließend mit dem Ketchup, fünf Esslöffel Wasser, dem braunen Zucker, dem Essig, der Worcester-Soße, dem Senfpulver und scharfe Chilisoße in einen Topf geben und vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und in dem Topf fünf Minuten köcheln lassen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin etwa 15 Minuten kochen. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln auf einem Rost im Backofen fertig garen. Eine Pfanne mit vier Esslöffeln Olivenöl erhitzen, den Frühstücksspeck darin kross braten und anschließend zerbröseln. Die Steaks waschen, trockentupfen und mehrfach am Rand einschneiden. Das übrige Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Steaks darin von jeder Seite etwa eine Minute scharf anbraten. Anschließend im Backofen acht Minuten grillen. Die Kartoffeln aus dem Backofen nehmen und die obere Hälfte abschneiden, sodass ein Deckel entsteht. Anschließend die Kartoffeln mit einem Teelöffel aushöhlen. Das ausgelöste Kartoffelfleisch mit einer Gabel zerdrücken, die Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier trennen und die Crème-fraîche mit dem Eigelb verrühren. Anschließend gemeinsam mit dem zerbröseltem Frühstücksspeck unter das Püree heben und die ausgehöhlten Kartoffeln damit füllen. Abschließend die gefüllten Kartoffeln im Backofen etwa fünf Minuten überbacken. Die Steaks aus dem Backofen nehmen und mit der Soße bestreichen. Die Porterhouse-Steaks mit den gefüllten Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Lothar Schiling am 17. Mai 2010