

Schweine-Steak au poivre vert, Hush puppies, Ziegenkäse

Für zwei Personen

2 Schweinesteak, à 225 g	4 Scheiben Bacon	150 g Ziegenkäse
250 g Maismehl	3 Mini-Maiskolben	90 g Zuckermais
1 Zwiebel	1 Stängel Rosmarin	1 Ei
50 g Butter	80 g Mehl	1 EL grüne Pfefferkörner
1 TL Paprikapulver	1 Pck. Backpulver	250 ml Buttermilch
1 EL Brandy	70 g flüssiger Honig	100 ml Olivenöl
Maisöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Ziegenkäse in vier Scheiben schneiden und mit einem Esslöffel Honig beträufeln. Jeweils eine Scheibe Bacon um den Käse wickeln. Anschließend den Käse jeweils mit Olivenöl beträufeln. Den Rosmarin zupfen und auf den Käse streuen. Den Ziegenkäse in den Backofen geben, bis der Bacon knusprig ist. Die Maiskörner mit dem Mehl, dem Maismehl, dem Backpulver und dem Paprikapulver in einer Schüssel vermengen. Etwas Salz hinzugeben. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Ei mit der Buttermilch vermengen und die gehackte Zwiebel hinzugeben und mit der Teigmasse vermengen. Maisöl in einer Pfanne erhitzen. Anschließend esslöffelweise den Teig in die Pfanne geben und vier Minuten backen. Die Minimaiskolben waschen, trocken tupfen und in der Pfanne mit anbraten, bis diese goldbraun sind. Das Steakfleisch waschen und trocken tupfen. Die Butter, die Pfefferkörner, den Brandy und etwas Salz zu einer Masse vermengen. Anschließend das Fleisch mit der Masse bestreichen. Eine Pfanne mit Maisöl erhitzen und das Fleisch anbraten. Nach einigen Minuten aus der Pfanne rausnehmen und fünf Minuten ruhen lassen. Das Steak mit den Hush puppies und den Ziegenkäserollen auf einem Teller anrichten und servieren.

Gabriele Hart am 10. September 2012