

Überbackene Schweine-Steaks mit Apfel-Rösti

Für zwei Personen

Für die Steaks:

2 Schweinesteaks, à 160 g 2 Scheiben Kochschinken 2 Scheiben Appenzeller Käse
Rapsöl, Salz, Pfeffer

Für das Apfelrösti:

2 große, säuerliche Äpfel 200 g Weißbrot 50 g Butter
 $\frac{1}{2}$ l süßer Apfelsaft

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Steaks eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen. Die Steaks mit Pfeffer und Salz würzen und scharf anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben, mit dem Schinken und dem Käse bedecken und fünf Minuten im Ofen überbacken. Für das Rösti eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Anschließend in der Pfanne kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Das Brot in kleine Stücke schneiden und in der Pfanne goldgelb anrösten. Die Apfelscheiben untermengen und mit dem Apfelsaft ablöschen und so lange braten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend das Apfelrösti auf einen Teller stürzen. Das überbackene Schweinesteak mit den Rösti anrichten und servieren.

Reto Augstburger am 03. November 2014