

Schweine-Steak, Aprikosen-Sauerkraut, Semmelknödeln

Für zwei Personen

Für das Schweinesteak:

4 Schweinerückensteaks à 100 g	1 Zehe Knoblauch	1 Zwiebel
100 g weiße Champignons	50 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein
2 EL Butterschmalz	2 EL kalte Butter	1 Zweig Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Semmelknödel:

1 kleine Zwiebel	3 altbackene Brötchen	120 ml Milch
1 Ei	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für das Aprikosen-Sauerkraut:

250 g Sauerkraut	1 Zwiebel	1 kleine Chilischote
150 ml Apfelsaft	50 ml Sahne	2 EL Butter
1 TL Zucker	50 g getr. Aprikosen	Salz
Pfeffer		

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Schweinesteaks von beiden Seiten mit der Schnittfläche der Knoblauchzehe einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen, von beiden Seiten in Butterschmalz mit Thymian scharf anbraten, Pfanne von der Platte nehmen und die Steaks gar ziehen lassen.

Für die Semmelknödel die Brötchen in Würfel schneiden. Heiße Milch darüber geben und einweichen lassen. Das Ei verquirlen. Zwiebel in Würfel schneiden, in der Butter glasig dünsten, abkühlen lassen und zusammen mit dem Ei über die Semmelmasse geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gehackte Petersilie dazugeben. Etwas ruhen lassen, mit feuchten Händen Knödel formen und im Salzwasser ziehen lassen.

Für das Sauerkraut Zwiebel würfeln, Chilischote putzen, Kerne entfernen, klein schneiden und zusammen mit Zwiebelwürfeln und Zucker in der Butter andünsten. Sauerkraut hinzugeben. Kurz mit andünsten und mit Apfelsaft auffüllen. Aprikosen in feine Streifen schneiden, hinzufügen und köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren Sahne hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce Zwiebel in Ringe schneiden und Champignons putzen und klein schneiden. Zwiebelringe und Champignons andünsten, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit kalter Butter abbinden.

Schweinesteaks mit Sauerkraut, Knödeln und Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Anke Zimmermann am 09. November 2015