

Schweine-Steak, Süßkartoffel-Püree, Chorizo-Paprika-Soße

Für zwei Personen

Für das Süßkartoffelpüree:

200 g Süßkartoffeln	3 Zehen Knoblauch	4 EL Rotweinessig
4 EL Olivenöl	rosenscharfes Paprikapulver	Salz

Für die Sauce:

1 rote Paprika	50 g Chorizo	$\frac{1}{2}$ rote Chili
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Schweinesteak:

1 Schweinefilet à 300 g	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
-------------------------	-------------	---------------

Für die Garnitur:

50 g Chorizo	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
--------------	----------------------------

Den Ofen samt einer ofenfesten Form auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für das Süßkartoffelpüree Süßkartoffeln in Wasser gar kochen und abgießen. Noch heiß pellen und gut ausdampfen lassen. Knoblauch abziehen und grob hacken.

Die Süßkartoffeln im Mixer mit Knoblauch, Essig und Olivenöl pürieren. Mit Salz und Paprikapulver kräftig abschmecken.

Für die Chorizo-Paprika-Sauce Paprikaschote schälen. Von Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und vierteln. Chorizo enthäuten, fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne drei Minuten anbraten. Das ausgetretene Fett abgießen. Einige Würfel von Paprika und Chorizo beiseitelegen. Chilischote vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien, würfeln und in den Mixer geben. Paprikaviertel, gebratene Chorizo-Würfel und Olivenöl zufügen. Fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Schweinesteak das Fleisch in zwei Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne die Butter vorsichtig erhitzen, sodass sich das Eiweiß absetzt und durch ein Passiertuch abgeschöpft werden kann. Schweinesteaks circa zwei Minuten von beiden Seiten kräftig anbraten. Sofort in die warme Form legen und im bereits vorgeheizten Ofen bei 80 Grad für 25 Minuten fertigaren.

Das Schweinesteak mit Chorizo-Paprika-Sauce und Süßkartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Tatjana Lopuga am 21. April 2016