

Nacken-Steak, Pastinake, Blumenkohl, Spinat, Portweinjus

Für zwei Personen

Für das Schweinenackensteak:

1 Schweinenackensteak à ca. 300 g	2 EL Butter	4 Wacholderbeeren
2 Zweige Rosmarin	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für den Portweinjus:

1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	Butter
Portwein	350 ml Rinderfond	1 Msp. Guarkernmehl
4 Wacholderbeeren	4 Pfefferkörner	2 Nelken
2 Lorbeerblätter	Rapsöl	Salz

Für Pastinake und Blumenkohl:

3 Röschen grüner Blumenkohl	3 Pastinaken	40 g Butter
$\frac{1}{2}$ L Vollmilch	Rapsöl	1 Prise Chilisal
Pfeffer		

Für den Spinat:

200 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe	1 Schuss Rinderfond
Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

grobes Lakritzpulver

Für das Schweinenackensteak:

Backofen auf 120 °C Ober- / Unterhitze vorheizen; Fritteuse auf 170 °C vorheizen.

Eine Pfanne erhitzen. Das Fleisch mit Öl bestreichen und in die Pfanne geben. Von jeder Seite je eine Minute anbraten und dann für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Pfanne mit dem Bratensatz für den späteren Gebrauch beiseite stellen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten ruhen lassen.

Butter in einer neuen Pfanne erhitzen; in der beiseite gestellten Pfanne mit den Rosmarinzweigen im Ganzen und den Wacholderbeeren aufschäumen lassen und das Fleisch damit übergießen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vorm Servieren tranchieren.

Für den Portweinjus:

Für den Jus eine Schalotte halbieren und eine Hälfte samt Schale in grobe Halbringe schneiden. Die andere Hälfte der Schalotte für den späteren Gebrauch beiseite legen. Knoblauch häuten und ebenfalls grob hacken. Etwas Rapsöl in der beiseite gestellten Pfanne mit dem Bratensatz erhitzen. Schalottenringe und Knoblauch darin anschwitzen. Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeerblätter und Pfefferkörner dazu geben und mitrösten. Etwas Fond für den Spinat zurück behalten, mit dem Rest den Inhalt der Pfanne ablöschen, Portwein ebenfalls dazu geben und ca. 7 min. einreduzieren lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, um die Aromaten auszusieben. Kurz vorm Servieren den reduzierte Portweinjus erneut aufstellen und mit kalter Butter montieren, ggf. mit einem Hauch Guarkernmehl leicht abbinden, mit Salz abschmecken.

Für Pastinake und Blumenkohl:

Topf mit Milch aufsetzen.

Pastinaken waschen und mit einem Julienneschäler die Haut entfernen. Die abgeschälten Streifen zum späteren Frittieren beiseite stellen.

Die äußere Schicht der Pastinake in kleine, möglichst gleichgroße Würfel schneiden und diese mit 2 EL Butter in die Milch geben. Einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren und ca. 15 min. köcheln lassen.

Das Innere der Pastinaken in ca. 4 mm dicke Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Grünen Blumenkohl waschen, etwa 3 einzelne Röschen abtrennen

und quer halbieren. Die Pastinakenstreifen sowie die Blumenkohlröschen mit der Schnittfläche in die Pfanne geben und kurz anrösten. Mit Chilisalzwürzen und Pfeffer würzen. Das Gemüse in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen weitergaren. Die Pfanne mit dem Bratensatz für den späteren Gebrauch beiseite stellen. Das Gemüse nach ca. 20 min. aus dem Ofen holen.

Einen Topf mit einem Wasserbad aufsetzen.

Die Pastinakenstückchen mit einer Schaumkelle aus der Milch in ein hohes Gefäß geben (die Milch im Topf behalten) und anschließend mit 1 EL Butter pürieren. Ggf. mit etwas Milch (die aus dem Topf) verdünnen, wenn die Konsistenz zu fest sein sollte. Das Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken, in eine Silikonspritzflasche geben und diese im Wasserbad warmhalten. Die Pastinakenscheiben 30 - 40 Sekunden in der heißen Fritteuse knusprig frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Spinat:

Spinat gut waschen und abtropfen lassen. Die halbe Schalotte und die Knoblauchzehe häuten und in feine Halbringe bzw. Scheiben schneiden.

Öl in der beiseite gestellten Gemüsepfanne anschwitzen. Den Spinat dazu geben und sautieren. Mit etwas Fond ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur:

Spinat, gebratenes Gemüse und Püree auf einem vorgewärmten Teller anrichten. Die Tranchen darauf drapieren und mit etwas Lakritzpulver bestreuen. Die frittierten Pastinaken-Streifen darauf legen und zusammen mit der Portweinjus anrichten. Es kann auch etwas Portweinjus apart gereicht werden.

Spinat, Gemüse und Püree auf Tellern anrichten. Die Fleischtranchen darauf drapieren und mit etwas Lakritzpulver bestreuen. Die frittierten Pastinakenstreifen darauf legen und zusammen mit dem Portweinjus anrichten.

Caroline Ballmann am 02. Januar 2019