

Schweine-Rücken-Steak mit Zwiebel-Soße, Pastinaken-Püree

Für zwei Personen:

Für das Rückensteak:

2 Schweinerückensteaks Paprikapulver Butterschmalz
Butter, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Zwiebeln 200 ml Sahne 1 Becher Crème-fraîche

Für das Püree:

3 dicke Pastinaken 1 große festk. Kartoffel 500 ml Milch
125 g Butter 1 Muskatnuss Salz

Für die Speckbohnen:

6 Scheiben Bacon 40 frische Bohnen Butterschmalz
Salz Pfeffer

Für das Rückensteak:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Steaks waschen, trockentupfen, mit Paprikapulver bestreuen, scharf in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten und dann in Alufolie legen.

Bratensatz für die Sauce aufbewahren. Butter auf die Filets geben und im Backofen bei niedriger Temperatur garen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und im Bratensatz der Schweinefilets dünsten. Mit Sahne und Crème fraîche abbinden.

Für das Püree:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Pastinaken und Kartoffel schälen, waschen, in dünne Stücke schneiden und im Salzwasser kochen.

Wenn sie gar sind, Wasser abgießen.

Pastinaken und Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zu einem Brei verarbeiten. Butter und Milch dazu geben. Muskatnuss reiben und 1 Msp.

auffangen. Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Speckbohnen:

Enden der Bohnen entfernen. Bohnen blanchieren, in den Bacon einwickeln und in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei niedriger Temperatur in der Pfanne gar ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carina Kemna am 15. Juni 2020