

# Senf-Steak vom Schweine-Nacken mit Pellkartoffel-Scheiben

## Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel	1 EL Butter
1 Bund Petersilie	1 EL Dijon-Senf	Meersalz, Pfeffer
2 Schweinsnackensteaks	2 EL Olivenöl	

Die Kartoffeln mit Schale weich kochen, anschließend schälen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter die Zwiebelwürfel anschwitzen. Die Zwiebeln auf ein Sieb gut abtropfen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebeln mit dem Senf und der Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch von beiden Seiten pfeffern und salzen. Eine Seite des Fleisches mit feinsten Messerschnitten schraffieren, also ungefähr einen Millimeter tief einschneiden. Die Senfmasse in die Schnitte einreiben. Auf den Grill bei mäßiger Hitze geben und auf der Senfseite vier Minuten rösten, dann drehen und auf der anderen Seite ebenfalls vier Minuten grillen. Kartoffeln in daumendicke Scheiben schneiden. Pfeffern, salzen und mit Olivenöl einpinseln. Auf dem Grill solange garen bis die Kartoffeln schöne Streifen haben.

Vincent Klink Donnerstag, 20. Mai 2010