

Schweine-Rücken mit Kümmel-Kruste und Kartoffel-Plätzchen

Für 2 Personen

60 g Weißbrot	3 Schalotten	100 g Butter
1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
300 g Kartoffeln, halbfest	1 Schalotte	1 Ei
1 TL Kartoffelstärke	ca. 2 EL Butterschmalz	2 Schweinsrückensteaks
100 ml Bier	100 ml Fleischbrühe	

Das Weißbrot grob zerkrümeln und in einem Mixer zu Bröseln zerkleinern. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Eine fein geschnittene Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Brotbrösel zugeben und rösten. Dann alles in eine Schüssel geben und ca. 80 g weiche Butter unterarbeiten. Kümmel in einem Mörser zerstoßen, ebenfalls unter die Buttermasse mischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kartoffeln schälen, fein reiben, in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Eine fein geschnittene Schalotte mit den Kartoffelspänen, Ei und Stärke gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Esslöffel Kartoffelplätzchen in eine Pfanne mit Butterschmalz setzen und diese von beiden Seiten goldgelb ausbraten. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, auf einen ofenfesten Teller (oder Form) geben und mit der Kümmelgratiniermasse ca. 5 mm dick bestreichen. Unter der Grillschlange oder bei Oberhitze im Ofen goldbraun gratinieren. In der Fleischpfanne mit 1 TL Butter die restliche Schalotte anschwitzen, mit Bier und Brühe ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Petersilie untermischen und abschmecken. Die Steaks mit den Kartoffelplätzchen und der Soße anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 08. September 2010