

Schweine-Steak mit Kräuterbutter, Kartoffel-Plätzchen

Für 2 Personen

Für die Kräuterbutter:

1 Schalotte	2 Sardellen in Öl	1 Zweig Majoran
1 Zweig Thymian	1 Zweig Estragon	1 Msp. Paprikapulver
1 Msp. Curry	1 TL Gemüsebrühe	1 TL Zitronensaft
1 TL Anisschnaps	1 TL Cognac	1 TL Madeira
1 Zweig glatte Petersilie	1 TL Schabzieger-Klee	100 g Butter
Salz	Pfeffer	200 g vorw. festk. Kartoffeln
1 Bund Schnittlauch	2 EL Butterschmalz	2 Schweinerückensteaks (à 180 g)
Salz	Pfeffer	1 EL Butterschmalz

Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Sardelle sehr fein hacken. Majoran, Thymian und Estragon abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Weißwein, Schalotte, Knoblauch, Sardelle, Kräuter, Paprikapulver und Curry in einen Topf geben und aufkochen. Dann abkühlen lassen.

Brühe, Zitronensaft, Cognac, Madeira und 1 Msp. Pfeffer unter die Schalotten-Mischung mischen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Die Butter (bis auf 1 EL) schaumig rühren und unter die Würzmischung mixen, mit Salz abschmecken.

Ofen auf 60 Grad vorheizen (Umluft nicht geeignet/Gasherd: max. Stufe 1). Steaks trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Steaks darin von beiden Seiten kräftig anbraten. In eine Auflaufform geben und warm stellen.

Kartoffeln schälen und fein reiben. Kartoffelraspel in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Schnittlauchröllchen unter die Kartoffeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelmasse mit einem Esslöffel portionsweise als kleine dünne Küchlein (Ø ca. 4 cm) ins heiße Butterschmalz setzen. Von beiden Seiten goldbraun backen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit etwas frischer Butter verrühren.

Vincent Klink am 09. Juni 2016