

Schweine-Rücken-Steak auf Paprika-Gurken, Ofenkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Kartoffel-Speck-Taler:

1 kg Kartoffeln, mehlig	Salz	75 g Speck
Pflanzenöl	4 Stängel glatte Petersilie	2 Eier
10 g Maisstärke	Pfeffer	1 Prise Muskat
Mehl		

Für das Fleisch und Gemüse:

800 g Schweinerücken	Salz	Pfeffer
1 EL Olivenöl	1 rote Paprika	1 Bund Dill
400 g Gurken	3 EL Butter	

Für die Soße:

1 Knoblauchzehe	Salz	20 g Butter
1 Msp Kümmel	150 ml dunkle Bratensauce	Pfeffer

Für die Kartoffel-Speck-Taler die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.

In der Zwischenzeit den Speck in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und den Speck darin kross anbraten.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Die gekochten Kartoffeln abschütten, Kartoffeln kurz im Topf ausdampfen lassen und dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier und Maisstärke zu der Masse geben und gut vermengen.

Speck und Petersilie zur Kartoffelmasse geben, alles gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, aus der Kartoffelmasse eine Wurst formen und diese eine halbe Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen.

Den Schweinerücken in vier Steaks schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Grillpfanne Olivenöl erhitzen und die Steaks darin beiden Seiten kurz anbraten. Dann die Steaks auf ein Backofengitter legen und im Backofen in ca. 14 Minuten fertig garen.

Die Paprika halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Den Dill abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die Gurke mit der Schale längs halbieren und in Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen, Paprika darin anschwitzen, Gurkenscheiben hinzugeben. Wenn die Paprika weich ist den Dill hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die vorbereitete Kartoffelrolle in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten gleichmäßig braten.

Für die Soße Knoblauch schälen und fein hacken. Salz dazugeben und mit einem Messer zu einer feinen Paste zerdrücken.

In einem Topf die Butter erhitzen, Kümmel und Knoblauch hinzugeben und mit der Bratensauce auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch auf den Paprika-Gurken anrichten, Kartoffel-Speck-Taler daneben setzen und die Soße dazu reichen.

Simon Tress am 28. Juli 2017