

# Schweinerücken-Steaks mit Chorizo-Spinat-Füllung

## Für 4 Personen:

150 g frischer Blattspinat	6 Schalotten	100 g Chorizo
1 kleine Knoblauchzehe	2 EL Butter	2 EL Pinienkerne
4 EL gekochte Graupen	4 EL Parmesan	200 ml Sahne
2 Eier	Salz	Pfeffer
4 Schweinerückensteaks (a 170 g)	3 EL Öl	300 ml Kalbsfond
1 TL scharfer Senf	2 EL Cognac	

Den Spinat putzen, entstielen und gründlich waschen. Blätter gut abtropfen lassen, aufgetauten Spinat gut ausdrücken. Grob hacken.

Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln.

Zwei Drittel der Schalotten und den Knoblauch und die gewürfelte Chorizo in einer Pfanne in der Butter anschwitzen. Den Spinat zugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen. Pinienkerne, Graupen und Parmesan daruntermischen.

100 ml Sahne mit den Eiern aufschlagen und mit dem Spinat vermengen. Die Masse bei sanfter Hitze so lange rühren, bis das Ei stockt. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit einem großen Messer jeweils eine tiefe Tasche in die Steaks schneiden. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Füllung in die Taschen der Steaks füllen und diese mit Zahnstochern verschließen.

Die Steaks im Öl beidseitig anbraten. Das Fleisch auf eine ofenfeste Platte geben, 8 Minuten im Backofen garen lassen. Die Ofentür öffnen, bis die Temperatur auf 80°C reduziert ist, und die Steaks noch 10 weitere Minuten sanft garen.

Inzwischen im Bratensatz die übrigen Schalotten anschwitzen. Mit Kalbsfond und restlicher Sahne ablöschen und sämig einkochen lassen.

Die Sauce mit Salz, Senf und Cognac abschmecken und zu den Steaks servieren.

Christian Henze am 19. Juli 2019