

Schweine-Rücken-Steak mit Spekulatius-Kruste, Rosenkohl

Für 2 Personen

2 Schweinsrückensteaks, a 200 g	250 g Rosenkohl	100 g Champignons, braun
20 g Rosinen	2 Schalotten	50 g Spekulatius-Kekse
1 Ei	100 g Butter	1 EL Butterschmalz
50 g Mandeln, gehackt	20 g Pinienkerne	8 cl Weißwein, trocken
30 g Mandelöl	Butter	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Die Champignons putzen, klein schneiden und mit den Schalotten in etwas Butter anschwitzen. Das Ganze auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen. 100 Gramm Butter mit dem Schneebesen aufschlagen bis sie weißlich ist. Die Spekulatius-Kekse zermahlen und mit den Schalotten-Pilzmischung und dem Mandelöl in die Butter rühren. Anschließend das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen, zu einer Rolle formen und kühl stellen. Die Steaks waschen, trocken tupfen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Steaks in etwas Butter vier Minuten von jeder Seite anbraten und anschließend mit Küchenpapier abtupfen. Von der Spekulatiusbutter ein paar Scheiben abschneiden, die Steaks damit belegen und das Ganze in den Backofen geben. Die Rosinen in Weißwein aufkochen und den Rosenkohl vom Strunk entfernen, die Blätter abzupfen und in Butterschmalz anschwitzen. Das Ganze mit Salz abschmecken und mit der Rosinen-Weißweinsauce vermengen. Die Pinienkerne ohne Fett hell rösten. Die Steaks mit dem Rosenkohl und den Rosinen auf Tellern anrichten und mit den Pinienkernen garnieren.

Kolja Kleeberg am 04. Dezember 2009