

SCHWEINESTEAKS MIT MARONENKRUSTE



30

Minuten



VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

4



Genießer

ANZAHL DER PERSONEN

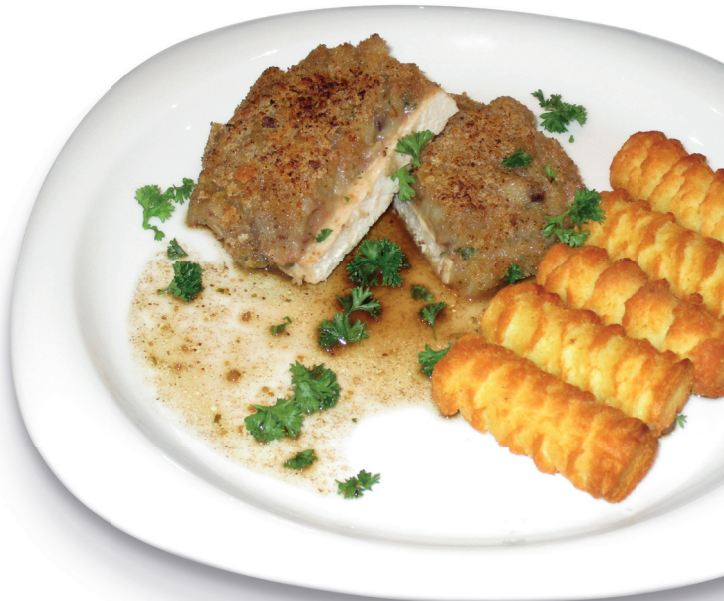
ZUTATEN:

- 4 mittelgroße bis große Schweinesteaks oder Koteletts
 - Gemüsebrühe 450 ml
 - Balsamico 40 ml
 - Butter 100 g
 - Butterschmalz
 - 1 Zwiebel (gewürfelt)
 - 1 Scheibe roher Schinken (z. B. Serrano), klein hacken
 - Maronen 200 g (vorgegart und vakuumiert, gibt es im Supermarkt oder bei gut aufgestellten Gemüsehändlern)
 - 1 EL frische Petersilie
 - 4 gestrichene EL Paniermehl/Semmelbrösel
- Bei Bedarf: ½ Teelöffel Leinmehl zum Abbinden der Soße

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- frischer Radicchio-Salat
- Rosenkohl
- Romanesco oder Blumenkohl
- Kartoffelplätzchen
- Kartoffelpüree
- Kroketten



Rezept direkt auf dem Smartphone oder Tablet anschauen?



SO GEHT'S:

1. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und in ca. 45 Min auf Raumtemperatur bringen. Den Backofen währenddessen auf 220 Grad °C vorheizen (Umluft).
2. Wir fangen mit der Maronenkruste an. Dafür 20 g der Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebelwürfel, den gehackten Schinken und die Maronen darin anbraten und ganz leicht salzen, der Schinken ist schon fast salzig genug.
3. Mit ca. 200 ml der Gemüsebrühe ablöschen und bei großer Hitze einreduzieren lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist. Diese Mischung dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen und anschließend zusammen mit der Petersilie – entweder im Mixer oder mit dem Zauberstab – pürieren.
4. Jetzt zum Fleisch. Den Fettrand der Steaks etwas einschneiden / einkerben. So verhindern wir, dass sich das Fleisch beim Braten wölbt und nicht gleichmäßig den Pfannenboden berührt. Die Steaks dann etwas plattieren.
5. Das Butterschmalz in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Die Steaks einlegen und 1 Minute anbraten. Wenden, Temperatur etwas reduzieren und weitere 2 Minuten schön bräunen.
6. Die Steaks nach dem Anbraten mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen und in eine Bratrine/flache Auflaufform legen.
7. Sofort mit dem Maronenpüree großzügig gehäuft bestreichen, mit den Semmelbröseln bestreuen (nicht zu viel) und mit ca. 40 g in Scheiben geschnittener Butter belegen. (Variante: wer es kräftiger mag, kann auch etwas geriebenen Parmesan mitbeimischen. Allerdings tritt dann der Maronen-Geschmack in den Hintergrund...)
8. Die Auflaufform im vorgeheizten Backofen auf dem mittleren Rost platzieren und ca. 5-10 Min überbacken, bis eine schöne Kruste entsteht. In der Zeit sollte man ein Auge darauf werfen, damit es nicht zu dunkel wird.
9. In der Zwischenzeit den Bratsatz in der Pfanne mit dem Balsamico ablöschen, mit der restlichen Brühe auffüllen und bei starker Hitze etwas reduzieren lassen. Die restlichen 40 g kalte Butter in die Sauce geben, schwenken und abschmecken. (Wer möchte, kann auch alternativ zum Balsamico mit etwas Rotwein ablöschen und/oder zusätzlich ein wenig Wachholder hinzugeben.) Die Soße kann bei Bedarf mit ½ Teelöffel Leinmehl abgebunden werden.
10. Alles anrichten und die Soße am besten neben den Steaks verteilen und nicht darüber, da sonst die Kruste wieder aufweicht.

TIPP:

Kann man schon beim Kauf vom Metzger des Vertrauens erledigen lassen...

