



Schweinerücken-Steak au four mit Würzfleisch

Nostalgisches aus den ostdeutschen Gaststätten vor 1990 – auch gegenwärtig öfter wieder auf den Speisekarten bürgerlicher Restaurants zu finden.

4 Personen

ZUTATEN :

- 4 Schweinerückensteaks
Salz
- 3 EL Butterschmalz
schwarzer Pfeffer aus der
Mühle
Mehl

WÜRZFLEISCH :

- 1 Schweinefilet (à ca. 500 g)
- 400 ml Kalbsfond
- 250 g braune Champignons
- 2 Schalotten (gewürfelt)
- 1 Zwiebel (geviertelt)
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Stück schwarzer Pfeffer
- 3 Stück Piment
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 TL Worcestersauce
- 2 EL Crème fraîche
- 2 EL Mehl
- 3 EL Butter
Salz
schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

DES WEITEREN :

- 4 Scheiben Schnittkäse (45 %
Fett i. d. Tr.)
- 4 Zitronenachtel

1 Zuerst das Würzfleisch zubereiten. Dazu den Kalbsfond in einen Topf geben und mitt der geviertelten Zwiebel Pfeffer, Piment und Lorbeer aufkochen lassen. – Das Schweinefilet gut parieren, halbieren und in den Fond einlegen. Ganz leicht im siedenden Fond etwa 20 Minuten garen. Fleisch heraus nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Fond durch ein Sieb abgießen und Fond auffangen. Zur weiteren Verwendung bereit stellen. Zwei Esslöffel Butter im gleichen Topf schmelzen lassen, gleiche Menge Mehl unterrühren und eine helle Mehlschwitze bereiten. Unter Rühren den Fond und den Weißwein zugeben und 20 Minuten köcheln lassen und so eine klassische Velouté bereiten. Crème fraîche unterrühren, Mit Salz und Pfeffer und der Worcestersauce abschmecken

2 Die Champignons putzen und blättrig schneiden. in einer Pfanne die Champignons in einem Esslöffel Butter mit den gewürfelten Schalotten braten bis alles Pilzsaft verdunstet ist. Leicht pfeffern und salzen. – Das abgekühlte Schweinefilet in Scheiben, dann in Streifen und schließlich in kleine Würfel schneiden. Beides in die Velouté geben und noch fünf Minuten erhitzen. Nochmals abschmecken.

3 Die Schweinerückensteaks leicht klopfen, salzen und pfeffern. dann in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Steaks auf jeder Seite je eine halbe bis eine Minute (je nach Stärke) braten.

4 Steaks auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. das Würzfleisch auf den Steaks verteilen, die Scheiben Käse darüber legen und unter dem Backofengrill so lang überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Beilagen nach Gusto, zB. Kartoffelpüree und Mischgemüse servieren. – Zitronenachtel zu legen.