

Frisch gekocht
Mittwoch, 2. November 2016



Rezept von Jacqueline Pfeiffer

Schweinsrücken mit Röstgemüse und gratinerten Krenerdäpfeln



35 Minuten /aufwendig

Zutaten für 4 Personen

ca. 700 g Schweinsrücken, 250 g kleine Erdäpfel (speckige Sorte), ca. 120 g Mascarpone, ca. 60 g Grana (gerieben), frischer Kren (gerieben), 2 EL Schnittlauch (geschnitten), 80 g Karotte, 80 g Stangensellerie, 80 g Petersilienwurzel, 80 g gelbe Rübe, 1 kleine Zwiebel, 1 Frühlingszwiebel, 1 Bund Petersilie (Blätter gezupft), 2 Zehen Knoblauch (gehackt), Geflügelfond, Butter, Rapsöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Die Erdäpfel waschen, in Salzwasser kochen, schälen und vierteln.

Karotte, Stangensellerie, Petersilienwurzel und die gelbe Rübe schälen und (sortenrein) in 5 mm-Scheiben schneiden. Die Zwiebel halbieren und in 5 mm-Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Den Schweinsrücken wenn nötig ein wenig zuputzen, salzen und pfeffern. Fleisch in einer Pfanne in Öl beidseitig anbraten und im Rohr bei 160 °C 3 bis 5 Minuten braten, anschließend rasten lassen.

Das Backrohr auf Grillfunktion schalten.

Die Erdäpfel in Butter kurz durchschwenken, salzen, dann Mascarpone untermengen. Einen Teil des Granas, den Kren und den Schnittlauch zugeben. Die Masse soll eine sämige Konsistenz besitzen. In hitzefeste, gebutterte Schalen aufteilen, mit dem restlichen Grana bestreuen und unter dem Grill im Backrohr goldgelb gratinieren (dauert ca. 6-7 Minuten).

Für das Röstgemüse in einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen. Anfangs die Karotten und die gelben Rüben bei mittlerer Hitze rösten, dann die Zwiebel und die Petersilienwurzel, zum Schluss auch den Stangensellerie zugeben. Mit etwas Geflügelfond aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das knackig geröstete Gemüse mit etwas Butter, Knoblauch, Jungzwiebel und Petersilienblättern vollenden.

Das Fleisch vor dem Servieren noch kurz in heißer Butter schwenken. Fleisch tranchieren, auf Tellern mit dem Röstgemüse und den gratinerten Krenerdäpfeln anrichten.