

Frisch gekocht
Freitag, 26. Mai 2017



Rezept von Andreas Wojta

Schweinssteak auf Shiitake-Pilzen

35 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

800 g Schweinskarree, Öl, Salz, Pfeffer; 300 g Shiitake-Pilze, 1 Zwiebel (fein geschnitten), 2 Knoblauchzehen (fein geschnitten), 2 EL Butter, 1 Prise Mehl, 250 ml Obers, 1 TL Tafelessig.

Für die Erdäpfelcrêpes: 500 g Erdäpfel (gekocht und gepresst), 1 Zwiebel (klein geschnitten), 3 Scheiben Hamburgerspeck (klein geschnitten), 1 EL Butter, 2 Eidotter, 2 Eiweiß, 50 g Crème fraîche, 50 g frisch geriebener Parmesan, 2 EL gehackte Petersilie, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung

Das Schweinskarree in Steaks schneiden und diese in Öl beidseitig scharf anbraten. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und im auf 170 °C vorgeheizten Rohr in 6-7 Minuten fertig braten.

Shiitake-Pilze waschen und blättrig schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, Pilze zufügen, mit Salz würzen, mit Mehl stauben und mit Obers aufgießen. Aufkochen lassen, dann mit Tafelessig abschmecken.

Für die Erdäpfelcrêpes in aufschäumender Butter Zwiebel und Räucherspeck anrösten, dann die gepressten Erdäpfel zufügen. Eidotter, Crème fraîche, Parmesan und Petersilie unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Erdäpfelmasse ziehen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einem Esslöffel von der Erdäpfelmasse Nocken abstechen. In die Pfanne setzen, beidseitig goldbraun anbraten und im vorgeheizten Rohr bei 180 °C in 2 bis 3 Minuten fertig backen.