

Aufgetischt

Freitag, 1. November 2019



Rosa Rücken vom Ötscherblick-Schwein mit cremiger Polenta, Kohl-Kürbis-Gemüse und schwarzem Trüffel

Zutaten für ca. 4 Personen:

4 Steaks à 200g vom Ötscherblick Schweinerücken (oder anderes Edelschwein):
2 Stk Knoblauchzehen
Thymian-Zweig
50g Butter

In die heiße Pfanne etwas Öl geben und die gesalzenen Steaks jeweils ca. 2 Minuten von jeder Seite anbraten. Anschließend für 5 Minuten bei 150° Celsius ins Backrohr schieben und danach herausen auf vorgewärmtem Teller kurz rasten lassen. Anschließend Butter in der Pfanne aufschäumen, Thymianzweig, halbierte Knoblauchzehe hinzufügen und die Steaks darin goldbraun nachbraten.

Polenta:
200g Polenta
600ml Milch
50g Butter
Salz Muskatnuss

Milch und Butter aufkochen lassen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken, dann erst die Polenta einrühren und zugedeckt eine halbe Stunde ziehen lassen, zum Schluss noch ein paar kalte Butterflocken unterrühren.

Kohl-Kürbis Gemüse:
500g Kohl
250g Kürbis
300ml Schlagobers
Salz
Muskatnuss

Kohlblätter kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Anschließend in feine Streifen schneiden. Kürbis in kleine Würfel teilen, Schlagobers in einem Topf auf die Hälfte reduzieren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken, den geschnitten Kohl und Kürbiswürfel zu der Obersreduktion hinzufügen und kurz verkochen lassen – abschmecken. Das Gericht nach Belieben mit geschmorten Perlzwiebeln und schwarzem Trüffel verfeinern.