

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Schweinerücken mit Räucherfischsauce, Salat & Knusperbrot

Koch: Johann Schmuck

#### Zutaten

(4 Personen)

Für den Schweinerücken

- 750 g Schweinskarree (geputzt)
- 1 Rosmarinzweig
- Salz
- Pfeffer
- Pflanzenöl zum Anbraten

Für die Räucherfischsauce

- 150 g Räucherfische (nach Angebot)
- 10 g Kapern
- 30 g Mayonnaise
- 15 g Sauerrahm
- 10 g Essiggurken
- 50 ml Pflanzenöl
- Salz

Für den Salat

- 2 Salatherzen
- eine Handvoll Radieschen
- Salz
- Himbeeressig
- Olivenöl

Für das Knusperbrot

- 2 Tramezzini-Scheiben (alternativ: Toastbrot-Scheiben)
- Butter zum Anbraten
- 1 Thymianzweig

### Zubereitung

**1.** Für den Schweinerücken zuerst das von Sehnen befreite und in 2 cm dicke Scheiben geschnittene Schweinskarree mit Salz und Pfeffer würzen und gemeinsam mit dem Rosmarinzweig auf beiden Seiten in einer Pfanne in etwas Pflanzenöl anbraten. Anschließend bei 110° C Ober-Unterhitze 6-7 Minuten im Rohr leicht rosa garen.

**2.** In der Zwischenzeit für die Räucherfischsauce die entgräteten Räucherfische, die Kapern, die Mayonnaise, den Sauerrahm und die kleingeschnittenen Essiggurken in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab feinmixen und das Pflanzenöl langsam einfließen lassen. Mit etwas Salz abschmecken.

**3.** Für den Salat die Radieschen und die Salatherzen waschen und die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden oder vierteln und alles in eine Schüssel geben. Dann mit Salz, Himbeeressig und Olivenöl abschmecken.

**4.** Für das Knusperbrot die Tramezzini-Scheiben mit einem Nudelholz dünn ausrollen und gemeinsam mit dem Thymianzweig in einer Pfanne in der Butter knusprig braten.

**5.** Zum Schluss je ein Schweinskarree mittig auf einem flachen Teller anrichten, den Salat und die Räucherfischsauce dazugeben und mit dem Knusperbrot garnieren.