Gebackenes Schweinenackenstaek mit sommerlichem Kartoffelsalat

Zutaten (für 4 Personen)

Schwierigkeitsgrad: -

Zubereitungszeit: -

Menu: <u>19.08.2020</u>

Creation: Rufer Willy

Thema: Schuhbecks Feinschmeckerei

## Zutaten:

Für den Kartoffelsalat:

1 kg festkochende Kartoffeln

Salz

1 kleine rote Zwiebel

2 Frühlingszwiebeln

1/2 Bund Radieschen

350 ml Hühner- oder Gemüsebrühe

3 EL WeiBweinessig

mildes Chilisaz

Zucker

 $2\;EL\;gemischte\;Kr\"{a}uterbl\"{a}tter\;(z.B.\;Basilikum,\;Dill,\;Kerbel,\;Petersilie:\;frisch\;geschnitten)$ 

3 EL braune Butter

## Füir die Steaks:

2 Eier

2 EL Sahne

80 g doppelgriffiges Mehl (Instant- oder Spätzlemehl)

100 g WeiBbrotbrösel

1/2 TL schwarze Pfefferkömer (grob gemahien)

1/2 TL gemahlener Kümmel

1/4 TL gemahlener Koriander

1/2 TL edelstüsses Paprikapulver

1/2 T'L Rosmarinnadeln (frisch geschnitten)

milde Chiliflocken

4 Schweinenackensteaks (ca. 150 gr; ca.1 cm dick)

Salz

Ol zum Ausbacken

mildes Chilisalz

4 unbehandelte Zitronenspalten zum Garnieren

## Zubereitung:

- 1. Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich garen AbgieBen, kurz ausdampfen lassen, möglichst heiss schälen und in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und noch heiss weiter verarbeiten.
- 2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Frihlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.
- 3. Für das Dressing die Brühe erhitzen und mit dem Essig verrühren, mit Chilisalz und 1 Prise Zucker würzen.

## Gebackenes Schweinenackenstaek mit sommerlichem Kartoffelsalat

Eine Handvoll Kartoffelscheiben hinzufügen und alles mit dem Stabmixer sämig pürieren. Das Dressing nach und nach unter die übrigen Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden ist. Dann die Zwiebel, Füihlingszwiebeln, Radieschen und Kräuter untermischen. Zuletzt die braune Butter dazugeben, zum Servieren nochmals abschmecken.

- 4. Für die Steaks Eier und Sahne in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl und die Weissbrotbrösel ebenfalls jeweils in tiefe Teller geben. Pfeffer, Kümmel, Koriander, Paprika Rosmarin und 1 Prise Chili mischen.
- Die Schweinenackenscheiben mit Salz und der Gewürzmischung würzen und zunächst im Mehl wenden. Dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in den Weissbrotbröseln wenden.
- 5. in einer großen tiefen Pfanne fingerhoch OI erhitzen (alternativ eine Fritteuse verwenden). Die panierten Schweinebratenstiicke darin auf beiden Seiten goldbraun backen.
- Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Chilisalz nachwürzen.
- 6. Zum Servieren den Kartoffelsalat auf Teller verteilen und die Schweinenackensteaks danebenlegen. Mit Zitronenspalten garnieren.