

Gebackenes Schweinenackensteak mit sommerlichem Kartoffelsalat

Gebackenes Schweinenackensteak mit sommerlichem Kartoffelsalat

Zutaten (für 4 Personen)

Schwierigkeitsgrad: -

Zubereitungszeit: -

Menu: [19.08.2020](#)

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 Weißweinessig
mildes Chilisalz
Zucker
2 EL gemischte Kräuterblätter (z.B. Basilikum, Dill, Kerbel, Petersilie: frisch geschnitten)
3 EL braune Butter

Für die Steaks:

2 Eier
2 EL Sahne
80 g doppelgriffiges Mehl (Instant- oder Spätzlemehl)
100 g Weißbrotbrösel
1/2 TL schwarze Pfefferkörner (grob gemahlen)
1/2 TL gemahlener Kümmel
1/4 TL gemahlener Koriander
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
1/2 TL Rosmarinnadeln (frisch geschnitten)
milde Chiliflocken
4 Schweinenackensteaks (ca. 150 gr; ca. 1 cm dick)
Salz
OI zum Ausbacken
mildes Chilisalz
4 unbehandelte Zitronenspalten zum Garnieren

Zubereitung:

1. Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich garen
Abgießen, 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 Frühlingszwiebeln 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 Schweinenackensteak 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, Fühlingszwiebeln, 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 Öl erhitzen (alternativ eine Fritteuse verwenden). Die panierten Schweinebratenstücke darin auf beiden Seiten goldbraun backen.

Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Chilisalzwürzen.

6. Zum Servieren den Kartoffelsalat auf Teller verteilen und die Schweinenackensteaks danebenlegen. Mit Zitronenspalten garnieren.