

SCHWEINSSTEAK MIT MANGOLDKRUSTE



4 Schweinerückensteaks (je ca. 150 g)
50 ml Sonnenblumenöl

140 g Mangold
100 g Butter zerlassen
1 Knoblauchzehe
30 g Semmelbrösel

100 g Mangold
300 g griffiges Mehl
½ TL Salz
3 mittlere Eier
125 ml Milch
200 g Sauerrahm
20 g Butter

4 Portionen

1. Für die Kruse vom Mangold die Stiele entfernen. Mangold in Salzwasser kurz überkochen, abseihen und abtropfen lassen. Noch heiß mit der Butter vermischen, fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch würzen. Brösel einrühren.
2. Für die Spätzle vom Mangold die Stiele entfernen. Mangold in feine Streifen schneiden. Mehl in eine Schüssel sieben, mit Salz, 1 Prise Muskat sowie Eiern, Milch und 100 g vom Sauerrahm zu einem glatten, zähen Teig abschlagen. Teig zugedeckt ca. 10 Minuten rasten lassen.
3. Reichlich Salzwasser aufkochen. Teig auf ein Brett, das zuvor gut mit heißem Wasser angefeuchtet wurde, streichen. Mit einer Palette möglichst lange, dünne Spätzle vom Brett in das Kochwasser streichen. Spätzle ca. 90 Sekunden kochen, in ein Sieb leeren, mit warmem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
4. Rohr auf Grillstellung vorheizen. Steaks salzen, pfeffern in heißem Öl beidseitig scharf anbraten und auf ein Backblech legen. Steaks gleichmäßig mit der Krustenmasse bedecken und im Rohr (obere Schiene / Gitterrost) überbacken.
5. Parallel dazu Butter aufschäumen, Mangold darin anschwitzen, Spätzle zugeben und schwenken. Vor dem Anrichten übrigen Sauerrahm unterrühren, Spätzle mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Steaks mit den Spätzle anrichten und eventuell mit roten Kresseblättchen garnieren.

Quelle: Gusto