

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juni 2020** ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Carina Kemna

**Schweinerückensteak mit Zwiebel-Sahne-Sauce,
Pastinakenpüree und Bohnen im Speckmantel**

Zutaten für zwei Personen

Für das Rückensteak:
 2 Schweinerückensteaks
 Paprikapulver, zum Einreiben
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Butter, zum Beträufeln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Steaks waschen, trockentupfen, mit Paprikapulver bestreuen, scharf in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten und dann in Alufolie legen. Bratensatz für die Sauce aufbewahren. Butter auf die Filets geben und im Backofen bei niedriger Temperatur garen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce:
 2 Zwiebeln
 200 ml Sahne
 1 Becher Crème fraîche

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und im Bratensatz der Schweinefilets dünsten. Mit Sahne und Crème fraîche abbinden.

Für das Püree:
 3 dicke Pastinaken
 1 große festkochende Kartoffel
 500 ml Milch
 125 g Butter
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Pastinaken und Kartoffel schälen, waschen, in dünne Stücke schneiden und im Salzwasser kochen. Wenn sie gar sind, Wasser abgießen. Pastinaken und Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zu einem Brei verarbeiten. Butter und Milch dazu geben. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Speckbohnen:
 6 Scheiben Bacon
 40 frische Bohnen
 Butterschmalz, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Enden der Bohnen entfernen. Bohnen blanchieren, in den Bacon einwickeln und in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei niedriger Temperatur in der Pfanne gar ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.