Gegrilltes Rückensteak vom Vbg. (Alp)Schwein mit Brotkruste und Pommes Duchesse

Zubereitungszeit: **ca. 60 Minuten**

Zutaten für 4 Personen

Fleisch:
800 G Schweinerücken oder Schweineschopf ergibt ¬4 Steaks zu je 200 Gramm
Pfeffer, Salz oder Steak Gewürzmischung

Brotkruste:
2 Scheiben Schwarz- oder Bauernbrot in Würfel geschnitten
20 G Butter
50 G Bergkäse gerieben
20 G Schalotten/Zwiebel fein geschnitten
20 G Speckwürfel grob geschnitten
1 Ei
Frischer Liebstöckel und Schnittlauch, Gewürze, Kräuter,

Pommes Duchesse
½ kg mehlige Kartoffeln, geschält
Salz
4 Dotter
200 g Mehl, griffig
40 g Weizengrieß
40 g Butter
Milch,
Muscat

Zubereitung:

Schalotten/Zwiebeln und Speckwürfel in Butter anschwitzen und abkühlen lassen.

Brotwürfel mit Ei, Käse und Schalotten-Speckmischung, Liebstöckel und etwas Schnittlauch vermengen und würzen. Die Brotkruste lässt sich auch mit Weißbrot machen.

Schweinerücken in vier gleich große Steaks portionieren und mit Pfeffer und Salz (Gewürzmischung) einreiben.
Steaks auf beiden Seiten ca. 3 Minuten scharf anbraten. (Le Cruiset Grillplatte). Auf einer grillierten Seite mit der Brotmasse belegen.

Steaks bei 140 °C und indirekter Hitze bis zu einer Kerntemperatur von 54 °C im Ofen / Grill ziehen lassen.

Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
Alternative: Kartoffeln mit Schale garkochen. Kartoffeln auf der noch heißen Kochstelle trocken schwenken. Alternativ ins 60 Grad warme Rohr. Durch eine Kartoffelpresse drücken.

3 Eigelb, Butter und 5 Esslöffel Milch unterrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und ca. 18 Herzoginkartoffeln auf das Blech spritzen.
1 Eigelb mit 2 Esslöffel Milch verquirlen und die Kartoffeln vorsichtig damit bestreichen.

weiter auf Seite 2

Spizöla – Copyright 2019

	Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C ca. 15 Minuten backen.

Weinempfehlung:	Kühles Blondes, Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir

Kochabend:	16. Jun, 2021 / Vogesen u. Diesel