

Schweine-Rücken, Pilz-Füllung, Kartoffel-Krusteln

Für 4 Personen

Für die Kartoffel-Krusteln:

400 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	2 EL Butter
8 EL Mehl	1 Ei	1 Zweig Rosmarin
Pfeffer	Pflanzenöl	

Für den Schweinerücken:

125 g gem. Speisepilze	40 g getr. Tomaten	einige Kräuterstiele
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	Salz	1 EL Butter
100 g feines Kalbsbrät	Pfeffer, Öl	4 Schweinerückensteaks

Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen. Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen. Inzwischen Pilze putzen, eventuell anhängenden Sand vorsichtig abbürsten. Pilze fein schneiden. Tomaten ebenfalls fein schneiden.

Kräuter abspülen, trocken schütteln abzupfen und fein hacken.

Knoblauch abziehen und mit etwas Salz gemischt, mit einem Messerrücken fein zerdrücken und zu einer Paste verrühren.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze, Tomaten und Kräuter darin anbraten, etwas abkühlen lassen.

Inzwischen Kartoffeln abgießen, etwas abdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 100 ml Wasser und Butter in einem kleinen Topf aufkochen.

Mehl auf einmal zugeben und unter Rühren zu einem Kloß abbrennen. Erhitzen, bis sich auf dem Topfboden ein weißlicher Belag bildet.

Den Teigloß in eine Rührschüssel geben, kurz abkühlen lassen. Ei gründlich unterrühren.

Rosmarin abspülen, trocken schütteln abzupfen und fein hacken.

Kartoffeln und Rosmarin zum Teig geben und alles glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Masse kühl stellen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Brät in eine Schüssel geben, Pilz-Mischung zugeben, unterkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch kalt abspülen, gründlich trocken tupfen und jeweils seitlich längs eine tiefe Tasche einschneiden.

Gemüse-Brät-Masse in einen Spritzbeutel geben und in die Einschnitte drücken. Öffnung eventuell mit einem Holzspieß zustecken.

Fleisch leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen die Fleischstücke darin von beiden Seiten kurz goldbraun anbraten. Fleisch in eine Auflaufform setzen und im heißen Ofen etwa 14 Minuten gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Fett in einer Fritteuse, weitem Topf oder Wok erhitzen.

Aus dem Teig mit Esslöffeln Nocken abstechen. Im heißen Öl rundum goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Rückensteaks und Kartoffel-Rosmarin-Krusteln anrichten.

Rainer Klutsch am 27. Juli 2018