

# Schweine-Rücken-Steak mit Zwiebel-Soße, Pastinaken-Püree

## **Für zwei Personen:**

### **Für das Rückensteak:**

2 Schweinerückensteaks    Paprikapulver                      Butterschmalz  
Butter, Salz, Pfeffer

### **Für die Sauce:**

2 Zwiebeln                                      200 ml Sahne                      1 Becher Crème-fraîche

### **Für das Püree:**

3 dicke Pastinaken                      1 große festk. Kartoffel    500 ml Milch  
125 g Butter                                      1 Muskatnuss                      Salz

### **Für die Speckbohnen:**

6 Scheiben Bacon                      40 frische Bohnen                      Butterschmalz  
Salz Pfeffer

## **Für das Rückensteak:**

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:**

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

## **Für das Püree:**

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:**

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.

Carina Kemna am 15. Juni 2020