

# Soljanka mit Knoblauch-Crostini

**Für zwei Personen**

**Für die Soljanka:**

1 Schweinesteak, ca. 150 g	150 g Jagdwurst	150 g Salami
1 kleines Glas saure Gurken	1 kleines Glas geröstete Paprika	1 rote Paprika
1 große Zwiebel	3 EL Zucker	125 ml Kräuteressig
100 g Butterschmalz	100 g Crème fraîche	200 ml Möhrensaft
200 ml Tomatensaft	3 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ Zitrone
neutrales Öl	Salz	Pfeffer

**Für die Knoblauch-Crostini:**

2 Ciabattabrötchen	2 Knoblauchzehen	100 g Butter
--------------------	------------------	--------------

**Für die Soljanka:**

Das Schweinesteak im Ganzen in Öl braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend Jagdwurst, Salami und Schweinesteak in Streifen schneiden. Gurke aus dem Glas in Streifen schneiden, Zwiebel abziehen. Paprika aus dem Glas und Zwiebeln ebenfalls in Streifen schneiden. Zuerst das Steak, dann die Wurst mit Zwiebeln und Gemüse zusammen in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten.

Kräuteressig und dem Saft der eingelegten Paprika und Gurke mit Möhrensaft und Tomatensaft in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Tomatenmark und Zucker abschmecken.

**Für die Knoblauch-Crostini:**

Ciabattabrötchen in Scheiben schneiden und in Butter anbraten. Den Knoblauch abziehen, ausdrücken auf das Brot reiben.

Die Soljanka in einer Schüssel anrichten und einen Löffel Crème fraîche oben drauf geben, mit einer Zitronenscheibe garnieren. Knoblauch-Crostini daneben geben und zusammen servieren.

Constanze Rostock-Wilhelm am 29. August 2017