

Gebackenes Schweine-Nackensteak mit Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

1 kg festk. Kartoffeln	Salz	1 kleine rote Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen
350 ml Hühnerbrühe	3 EL Weißweinessig	mildes Chilisalz
Zucker	2 EL gemischte Kräuterblätter	3 EL braune Butter

Für die Steaks:

2 Eier	2 EL Sahne	80 g doppelgriffiges Mehl
100 g Weißbrotbrösel	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kümmel
$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Koriander	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Rosmarinnadeln
milde Chiliflocken	4 Schweinenackensteaks	Salz, Öl, mildes Chilisalz
4 Zitronenspalten		

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, möglichst heiß pellen und in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und noch heiß weiter verarbeiten.

Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Gurke waschen, längs vierteln und in 3 bis 4 mm dünne Scheiben schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Für das Dressing die Brühe erhitzen und mit dem Essig verrühren, mit Chilisalz und 1 Prise Zucker würzen. 1 Handvoll Kartoffelscheiben hinzufügen und alles mit dem Stabmixer sämig pürieren. Das Dressing nach und nach unter die übrigen Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden ist. Dann die Zwiebel, Frühlingszwiebeln, Gurke, Radieschen und Kräuter untermischen. Zuletzt die braune Butter dazugeben, zum Servieren nochmals abschmecken.

Für die Steaks Eier und Sahne in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl und die Weißbrotbrösel ebenfalls jeweils in tiefe Teller geben. Pfeffer, Kümmel, Koriander, Paprika, Rosmarin und 1 Prise Chili mischen. Die Schweinenackenscheiben mit Salz und der Gewürzmischung würzen und zunächst im Mehl wenden. Dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in den Weißbrotbröseln wenden.

In einer großen tiefen Pfanne fingerhoch Öl erhitzen (alternativ eine Fritteuse verwenden). Die panierten Schweinebratenstücke darin auf beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Chilisalz nachwürzen.

Zum Servieren den Kartoffelsalat auf Teller verteilen und die Schweinenackensteaks danebenlegen. Mit Zitronenspalten garnieren.

Alfons Schuhbeck am 17. September 2019