

# Überkrustetes Dry-aged gereiftes Vulkanland-Schweinerückensteak mit mariniertem Rucola und Erdäpfelcreme

Für 4 Personen

## ZUTATEN:

600 g Schweinerücken -  
zugeputzt und in 4 Stücke geschnitten

Salz  
Pfeffer  
Butter zum Braten  
Maldon-Salz  
Thymian  
Rosmarin

## Für die Kruste:

1 EL Mehl  
1 Eiweiß  
Kräuter nach Wahl  
(Rosmarin, Thymian, Schnittlauch, Petersilie usw.)  
Kürbiskern fein gemahlen  
Parmesan

## Für die Madeirasauce:

1 EL Olivenöl  
100 g Wurzelgemüse fein geschnitten  
(Karotten, Sellerie, gelbe Rüben, Zwiebel)  
1 Schalotte  
1 TL Tomatenmark  
1/8 l Madeira  
20 g Zucker  
1 kleiner Zweig Thymian  
1 Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Gewürznelke  
10 g Stärkemehl  
30 g Butter  
Salz  
Suppe zum Aufgießen

## Für die Erdäpfelcreme:

250 g Erdäpfeln  
50 g Milch  
25 g Schlagobers  
30 g Butter  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Für den Rucola:

100 g gewaschenen feinen Rucola oder  
Wildkräutersalat  
Balsamico  
Olivenöl oder Kernöl zum Marinieren  
Salz, Zucker

## ZUBEREITUNG:

**Für die Erdäpfelcreme** die Erdäpfeln schälen, schneiden und in Salzwasser weich kochen. Die heißen Erdäpfel passieren und das Schlagobers mit Milch und den Gewürzen erwärmen. Mit den Erdäpfeln zu einer cremigen Masse verrühren.

**Die Schweinerückensteaks** mit Salz und Pfeffer würzen und einseitig mit Mehl, Eiweiß und in das Gemisch von Kürbiskernen, Parmesan und Kräutern tauchen. Nun in einer beschichteten Pfanne mit etwas Rapsöl langsam auf der Krustenseite anbraten. Wenden und aus der Pfanne geben. Im Backrohr bei 90°C (Umluft) rosa garen. Das Fleisch ist fertig, wenn es eine Kerntemperatur von 58°-60°C erreicht hat.

**Für die Sauce** die Schalotten und das Gemüse dem Bratensatz beigegeben, rösten, tomatisieren, zuckern und mit Madeira ablöschen. Mit Fond aufgießen, Gewürze beigegeben, langsam simmern lassen und danach passieren. Mit kalter Butter montieren und mit Stärkemehl leicht binden.

**Für den Rucola** den gewaschenen Rucola mit den angegebenen Zutaten marinieren.

**Die Erdäpfelcreme** mit dem marinierten Rucola, dem Steak und der Sauce gefällig anrichten.