

Rezept von Andreas Wojta

**Schweinssteak mit Grammel-Erdäpfelkruste auf
Rahmkraut**

30 Minuten/aufwändig



Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinsrückensfilet à 160 g, Salz, Pfeffer, Öl.

Für die Kruste: 50 g Zwiebel (klein geschnitten), 100 g gehackte Grammeln, 1 mehliges Erdäpfel (gekocht und passiert), 1 Eidotter, 1 Msp. gehackter Thymian, etwas geriebene Zitronenschale, Salz, Pfeffer.

Für das Rahmkraut: 1 kleiner Kopf Weißkraut, 2 Zwiebeln (fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (fein geschnitten), 1 Msp. angedrückte Kümmelkörner, 1 EL Mehl, 250 ml Obers, 1 EL glatt gerührter Sauerrahm, Wasser zum Aufgießen, Salz.

Zubereitung:

Für die Kruste Zwiebel in Öl anrösten, Grammeln zufügen, kurz mitrösten, vom Herd nehmen. Etwas abkühlen lassen und den gekochten passierten Erdäpfel, sowie Eidotter, Thymian und Zitronenabrieb zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinefleisch in heißem Öl beidseitig scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf ein Backblech setzen. Mit der Grammelkruste bedecken und im vorgeheizten Rohr bei starker Oberhitze oder Grillfunktion goldgelb überbacken.

Für das Rahmkraut Weißkraut halbieren, Strunk entfernen und in ca. 1 cm-Fleckerl schneiden. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit Öl goldbraun rösten, Kraut hinzufügen und mitrösten (das Kraut darf sich in der Pfanne auch einmal kurz „anlegen“, so erhält das Rahmkraut erst seinen typischen Geschmack). Kümmel, Salz und Mehl begeben, kurz durchschwenken und mit etwas Wasser und Obers aufgießen. Kraut aufkochen und vor dem Servieren mit glatt gerührtem Sauerrahm vollenden.

Schweinssteaks mit dem Rahmkraut auf Tellern anrichten.