

# Schweinerückensteak »Normandie«

an Calvadosschaum mit gedämpften Apfelspalten,  
Romanesco-Gemüse und gebratenen Kartoffeltalern



## Zubereitung

Die Schweinesteaks mit Salz und Pfeffer würzen und leicht anbraten. Nun das Steak aus der Pfanne nehmen, in den vorgeheizten Backofen bei ca. 120° C schieben und den Knoblauch in die Pfanne geben. Mit dem Bratensaft ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Knoblauch entfernen, Calvados hinzu geben. Abschmecken und kurz vor dem servieren die geschlagene Sahne unterheben. Apfel in Spalten schneiden und kurz erwärmen. Die Spalten auf dem Steak anrichten und mit der Sauce übergießen.

Romanesco kurz in etwas Wasser garen, mit etwas Salz und Muskat würzen und ca. 1/3 von der Butter darüber geben und anrichten.

Kartoffeln kochen und durchpressen. Kartoffelmasse mit Ei, den Kräutern, etwas Salz und Muskat würzen. Aus dieser Masse eine ca. 4 cm dicke Rolle formen und in Maisstärke walzen. Kühl stellen. Nun in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in etwas Butter anbraten. Sollte die Masse etwas zu weich sein, mit Maisstärke binden.

## Zutaten für 4 Portionen

4 Schweinerückensteak à 140 g  
200 ml Bratensaft  
4 cl Calvados  
4 g Knoblauch  
160 g Apfel (ca. 1 Stück)  
60 ml Sahne  
560 g Romanesco  
4 TL Petersilie  
4 TL Schnittlauch  
80 g Zwiebeln  
10 g Maisstärke  
40 g Butter  
1 Ei  
480 g Kartoffeln mehlig kochend