



Saftiges Schweinekarree

in Kräuterkruste, mit Erdäpfel-Grammelstrudel

ZUTATENLISTE:

Erdäpfel-Grammelstrudel: 100 g Grammeln, 500 g festkochende Erdäpfel (gekocht, am besten vom Vortag), 30 g Butter, 2 Stück Knoblauchzehen, geschält und gehackt, 2 TL Majoran, BAD ISCHLER 7 Kräuter Salz, etwas Pfeffer, 1 Packung fertiger Strudelteig, Öl zum Bestreichen, 1 Eidotter, Wasser zum Bestreichen

Schweinskarree mit Kräuterkruste: 3 EL Öl zum Braten, 4 Scheiben Schweinskarree-Steak (nicht zu dünn), BAD ISCHLER 7 Kräuter Salz, etwas Pfeffer, etwas Kümmel, 50 g Pinienkerne, 1 kleine Knoblauchzehe, 50 g Zwiebel, 130 g Butter, 2 Eidotter, 50 g frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, ...), circa 50 g Brösel

ZUBEREITUNG:

1. Erdäpfel-Grammelstrudel: Die Grammeln grob hacken und in einer großen Pfanne anbraten. Währenddessen die gekochten Erdäpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit der Butter in eine Pfanne geben. Darin circa 3 Minuten lang rösten und mit den Kräutern, dem Knoblauch und BAD ISCHLER 7 Kräuter Salz abschmecken. Den Strudelteig mit Öl bestreichen, die Grammeln und die Erdäpfel im ersten Drittel auflegen, die Ränder einschlagen und zu einem Strudel rollen. Den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit einem Gemisch aus Dotter und Wasser bestreichen (ein Dotter mit circa der gleichen Menge Wasser). Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 200°C etwa 20 Minuten backen.

2. Schweinskarree: Für das Schweinskarree mit Kräuterkruste die Pfanne erhitzen und mit circa 2 EL Öl füllen. Die Schweinskarree Steaks auf beiden Seiten 3–4 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und mit BAD ISCHLER 7 Kräuter Salz, Pfeffer und etwas Kümmel würzen. Anschließend für 4 Minuten, zugedeckt an einem warmen Ort rasten lassen. Die Pinienkerne klein hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Zwiebel und Knoblauch ebenfalls fein schneiden und in Öl goldbraun anbraten. Die Butter schaumig rühren, den Eidotter langsam unterrühren und die fein geschnittenen Kräuter, Pinienkerne sowie Zwiebeln beimischen. Die Masse mit circa 2 TL BAD ISCHLER 7 Kräuter Salz und Pfeffer würzen und die Brösel unterheben. Das Gemisch in einer Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und diese solange in den Kühlschrank legen, bis die Kräuterpanade fest geworden ist. Vor dem Anrichten die Kräuterpanade in Scheiben schneiden und auf das Schweinekarree legen. Das Backrohr auf die höchste Stufe Oberhitze vorheizen und das Schweinskarree knusprig braun braten. Gemeinsam mit dem Erdäpfel-Grammelstrudel servieren.