



Rezeptsammlung

von Marco Seeholzer, Restaurant Mythenforum, Schwyz

MythenForum Schweinesteak

Zutaten

Steak und Gummeli

600 – 720g	Schweinsnierstück (Metzgerei Felder)
250 g	geriebener Schwyzer-Käse
65 g	Baumnüsse
1	Ei
Etwas	Salz & Pfeffer
15 g	Bratbutter

500 g junge Gummeli

60 g	Heublumenspeck (Metzgerei Felder)
25 g	Butter
Etwas	Salz & Pfeffer

Sauce

15 g	Zwiebeln
5 g	Knoblauch
6 dl	Bratensauce
3 dl	Milch
4 dl	Rahm
15 g	Butter
Etwas	Salz & Pfeffer
20 g	Weissmehl
150 g	Äpfel (Vom Samstags-Markt, Schindelweid)
30 g	Zucker



Rezeptsammlung

Zubereitung

Steak

Fleisch parieren (Fett und Sehnen entfernen.). In 150 g Stücke schneiden. Käse raffeln. Nüsse Hacken. Käse, Nüsse und Ei vermischen und gut abschmecken. Das Schweinesteak würzen und beidseitig goldgelb braten, auf ein Gitterblech legen und auskühlen lassen. Die Käse-Nuss-Kruste auf das Schweine-Steak geben und gut andrücken. Anschliessend das Fleisch im Ofen bei 120 –a50 Grad bei der Kerntemperatur braten.

Gummeli

Junge Kartoffeln im Ofen mit Dampf knapp weich garen. Ausdampfen lassen und anschliessend halbieren. Heublumenspeck in Julienne (feine Streifen) schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen. Kartoffeln begeben und würzen. Unter ständigem wenden, die Kartoffeln goldgelb sautieren (braten). Kurz vor Schluss, noch den geschnittenen Heublumenspeck begeben und mit sautieren. Alles nochmal abschmecken (Achtung Speck ist salzig).

Sauce

Zwiebel schälen und fein hacken.

Knoblauch schälen und fein hacken oder durch Knoblauchpresse drücken. Milch, Rahm und Calvados bereitstellen. Apfel schälen, entkernen und ins Zitronenwasser geben (wegen dem oxidieren). Einen Teil der Äpfel in Ringe schneiden und mit Puderzucker bestreuen. Den anderen Teil der Äpfel in 5-6 mm Würfel schneiden. Roux herstellen (geschmolzener Butter und Mehl vermischen). Butter in der Pfanne schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch begeben und Dünsten.

Anschliessend mit Calvados ablöschen und kurze Zeit köcheln lassen. Danach mit Milch und Rahm auffüllen. Bratensauce oder Demi-Glace begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Roux abbinden und nochmals abschmecken. Alles mixen und passieren.

Danach die vorbereiteten Apfelwürfel mit Zuckerkaramellisieren und unter die Sauce geben. Die Apfelringe im Ofen bei 60-80°C trocken lassen (Als Garnitur begeben).