

# Gasthof Kreuz Frastanz

## Schweinerückensteak mit Speck gratiniert auf Rahmwirsing

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinerückensteak á 160 – 200 gr.  
20 Scheiben Bauchspeck gut durchzogen  
oder Lardo (italienischer Rückenspeck)  
dünn geschnitten  
Salz Pfeffer Grillgewürz  
Öl zum braten

1 kleiner Kopf Wirsing (ca. 1kg)  
50 gr. Butter  
100 gr. gehackte Zwiebeln  
Salz Pfeffer - wer will Kümmel  
0,2 l Sahne

Mittlerer Kochtopf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen  
Wirsing von äußeren ledrigen Blättern befreien, vierteln und  
den Strunk heraus schneiden. Den Wirsing in ca. 5 mm breite  
Streifen schneiden und in einem Sieb gut waschen.

Den Obergrill im Backrohr vorheizen.

Öl in Pfanne erhitzen und die gewürzten Schweinesteaks auf  
beiden Seiten scharf anbraten, die Steaks mit Bauchspeck  
belegen. Die Pfanne mit den Steaks auf mittlerer Schiene ins  
Rohr schieben und den Speck bei geöffneter Backrohtür  
langsam gratinieren lassen.

Währenddessen den Wirsing ins kochende Wasser geben, ca. 4  
Minuten kochen lassen, aus dem Wasser nehmen und gut  
abtropfen lassen.

Zwiebeln in Pfanne mit Butter anschwitzen, den Wirsing  
dazugeben, kurz mitschwitzen, würzen mit Salz und Pfeffer  
- und wer will mit Kümmel - und mit Sahne aufgießen.  
Aufkochen und kurz einreduzieren lassen nochmals  
abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Wirsing auf Teller anrichten, das Steak obenauf geben und den  
Fleischsaft aus der Pfanne über dem Fleisch und dem Wirsing  
verteilen.

Dazu empfehle ich Petersilkartoffeln.