

Secreto vom Schwein mit Bratkartoffeln mit Käsekruste



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten
BRATEN IM OFEN: ca. 35 Minuten

FÜR 6 Personen

Backpapier für das Blech

BRATKARTOFFELN

1 kg junge Kartoffeln
2 EL Mehl
20 g Sbrinz AOP, gerieben
1 EL Rosmarin, gehackt
1 TL Salz
2 EL Bratbutter, flüssig

FLEISCH

1,2 kg Secreto vom Schwein
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
300 g Cherrytomaten

200 g Jungspinat
3 EL Feigen- oder Balsamicoessig
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

KARTOFFELN

In siedendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren. Abgiessen, ausdampfen lassen. Mehl, Sbrinz, Rosmarin und Salz mischen. In einer Schüssel die Kartoffeln mit der Mehl-Käse-Mischung und der Bratbutter mischen. Auf das vorbereitete Blech geben.

BACKEN

In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 30–35 Minuten knusprig braten.

FLEISCH rundum würzen, mit Öl einreiben. In der heissen Bratpfanne beidseitig je 3–5 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen, warm stellen. In der gleichen Bratpfanne die Cherrytomaten 2 Minuten rundum anbraten.

FERTIGSTELLEN

Spinat mit Essig mischen, würzen. Auf einer Platte anrichten. Fleisch quer zur Faser aufschneiden und zusammen mit den Cherrytomaten auf dem Spinat anrichten. Bratkartoffeln dazu servieren.

Tipp

Statt Secreto können Schweinshalssteaks verwendet werden.

www.lemenu.ch