
 Hauptspeise



Schweinesteak Strindberg

mit Endiviensalat

 25 min Zubereitungszeit

 10 min Kochzeit

 866 kcal pro Portion

•• Mittel

 Deutsche Küche

 International



Zutaten

2 Portionen

2 Oberschalen-Steaks vom Schwein

4 Cornichons

1 Schalotte

2 Eier

1 El Senf

4 El Mehl

0,50 Kopf Endiviensalat

0,50 Gurke

0,25 Bund Petersilie

0,25 Bund Schnittlauch

100 g Schmand

3 El Pflanzenöl

2 El Weißweinessig

0,50 Tl Zucker, weiß

1 Zitrone

2 El Butterschmalz zum Braten

1 Prise Salz & Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

- 1 Cornichons sehr fein hacken. Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Beides zusammen mit Ei, Senf, 1 EL Mehl, Salz und Pfeffer verrühren.
- 2 Endiviensalat vom Strunk und den äußeren Blättern befreien. In dünne Streifen schneiden. Gurke abwaschen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Beides in eine Schüssel geben.
- 3 Petersilie fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Schmand, Pflanzenöl, Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel zusammen mit Petersilie und Schnittlauch verrühren. Anschließend über dem Salat verteilen und alles gut vermengen.
- 4 Oberschalen-Steaks vom Schwein abwaschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im restlichen Mehl wenden. Durch die Panade ziehen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Steaks darin braun braten.
- 5 Schweinesteak Strindberg zusammen mit dem Endiviensalat auf Tellern anrichten. Zitrone in Spalten schneiden und dazu reichen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	706kJ /170kcal	3.598kJ /866kcal
Fett	12g	59g
davon gesättigte Fettsäuren	3g	13g
Kohlenhydrate	6g	30g
davon Zucker	2g	7g
Eiweiß	11g	53g
Salz	1g	3g