

AUFGETISCHT AM SONNTAG - Winter in der Wachau

Rücken vom Ötscherblickschwein mit cremiger Polenta, Kohl-Kürbis Gemüse und schwarzem Trüffel

für 4 Personen

Rezept von Philipp Essl

Rücken vom Ötscherblickschwein

4 Steaks à 200g vom Ötscherblick Schweinerücken (oder anderes Edelschwein)
2 Knoblauchzehen
Thymian Zweig
50g Butter

Pfanne erhitzen - in die heiße Pfanne etwas Öl geben und die gesalzenen Steaks jeweils ca. 2min von jeder Seite anbraten - anschließend aus der Pfanne geben und für 5 min bei 150° in das Backrohr schieben - danach herausgeben und kurz auf vorgewärmten Teller rasten lassen - anschließend die Butter in der Pfanne aufschäumen - Thymianzweig, halbierte Knoblauchzehe hinzufügen und die Steaks darin goldbraun nachbraten.

Cremige Polenta

200g Polenta
600ml Milch
50g Butter
Salz, Muskatnuss

Milch und Butter aufkochen lassen - mit Salz und Muskatnuss abschmecken - dann erst die Polenta einrühren und zugedeckt eine halbe Stunde ziehen lassen - zum Schluss noch ein paar kalte Butterflocken unterrühren.

Kohl-Kürbis Gemüse

500g Kohl
250g Kürbis
300ml Schlagobers
Salz, Muskatnuss

Kohlblätter kurz in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken - anschließend in feine Streifen schneiden. Kürbis in kleine Würfel - Schlagobers in einem Topf auf die Hälfte einreduzieren - mit Salz und Muskatnuss abschmecken - den geschnittenen Kohl und Kürbiswürfel zu der Obersreduktion hinzufügen und kurz verkochen lassen - abschmecken.

Das Gericht nach Belieben mit geschmorten Perlzwiebeln und schwarzem Trüffel verfeinern.