

Aufgetischt – Winter in der Wachau

## **Rosa Rücken vom Ötscherblick-Schwein mit cremiger Polenta, Kohl-Kürbis Gemüse und schwarzem Trüffel**

von Philipp Essl

Rezept für 4 Personen

### **Rücken vom Ötscherblick-Schwein**

4 Steaks à 200g vom Ötscherblick-Schweinerücken (oder anderem Edelschwein)

2 Knoblauchzehen

Thymian Zweig

50g Butter

Pfanne erhitzen – in die heiße Pfanne etwas Öl geben und die gesalzenen Steaks jeweils ca. 2 min 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 reduzieren – mit Salz und Muskatnuss abschmecken – den geschnittenen Kohl und Kürbiswürfel zu der Obers-Reduktion hinzufügen und kurz verkochen lassen – abschmecken.

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