

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.