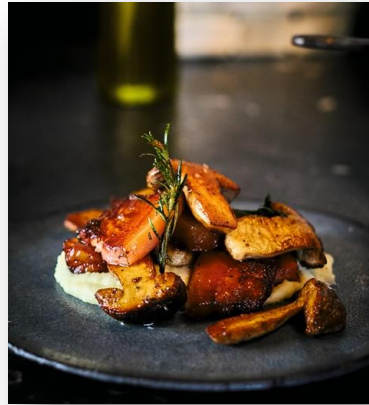


Tim Mälzer – Neue Heimat
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN – Januar – Februar 2019
 Rezept: Tim Mälzer/Foto: © Matthias Haupt

Steinpilze mit Schweinebacke

Zutaten für 4 Personen

1 kg Kartoffeln (mehlig), Salz, 600 g Steinpilze ,
 600 g Schweinebacke, 80 g Butter, 250 ml Milch,
 Muskatnuss, 4 Zweige Rosmarin, 4 Stiele
 Majoran, Pfeffer



Zubereitung:

Für das Kartoffelpüree in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln gründlich waschen und in der Schale im Wasser weich kochen. Das dauert je nach Größe 20 bis 25 Minuten. Steinpilze putzen und längs halbieren. Schwarte der Schweinebacke mit dem Messer entfernen. Fleisch in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben quer halbieren und in einer schweren Pfanne ohne Fett ca. 15 Minuten von beiden Seiten knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen. Fett in der Pfanne lassen. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Dann pellen und zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Butter und Milch in einem Topf erhitzen. Kartoffelschnee zugeben, mit Salz und Muskat würzen und mit dem Schneebesen cremig rühren. Warm halten. Pilze in die Pfanne geben und im heißen Fett bei mittlerer Hitze 5 bis 6 Minuten goldbraun braten. Schweinebacke und Rosmarin zu den Pilzen geben und 2 bis 3 Minuten mitbraten. Majoran fein hacken, zugeben und mit Pfeffer würzen. Schweinebacke und Pilze mit dem Kartoffelpüree anrichten, mit dem Bratfett beträufeln und servieren.