

Schweinssteak mit Tarte Tatin von Kartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten:

6 mittlere oder 12 kleine, fest kochende Kartoffeln
2 mittlere Zweige Rosmarin
ca. 200 g Blätterteig
150 g Doppelrahmfrischkäse mit Pfeffer
8 in Öl eingelegte Dörrtomaten
4 Schweinssteak, je ca. 150 g schwer
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Esslöffel Bratbutter
1 Knoblauchzehe
½ Bund Thymian
1 Esslöffel Tomatenpüree
1 dl roter Portwein
2 dl Rotwein
1 Prise Zucker

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser weich kochen. Leicht abkühlen lassen, schälen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Rosmarinnadeln grob hacken.
2. Den Blätterteig 3 mm dick auswallen und 4 Rondellen von 12 cm Durchmesser ausstechen. Kleine Tartelette-Förmchen von 10 cm Durchmesser sehr grosszügig ausbuttern. Die Kartoffeln ziegelartig im Kreis in die Förmchen schichten. Den Rosmarin darüber streuen. Den Frischkäse auf die ausgestochenen Blätterteig-Rondellen streichen. Mit der bestrichenen Seite nach unten auf die Kartoffeln legen.
3. Die Kartoffel-Tartelettes im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille etwa 20 Minuten goldbraun backen.
4. Inzwischen die Dörrtomaten mit Küchenpapier trockentupfen und in Streifen schneiden.
5. Die Schweinssteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter auf mittlerem Feuer auf jeder Seite 4-5 Minuten braten. Gegen Ende der Bratzeit die ungeschälte Knoblauchzehe sowie die Thymianzweige beifügen und mitrösten. Die Steaks mit Thymian und Knoblauch in Alufolie wickeln und 10 Minuten ruhen lassen.
6. Im Bratensatz das Tomatenpüree und die Dörrtomaten leicht anrösten. Mit Port- und Rotwein ablöschen. Auf grossem Feuer auf 1 dl einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.
7. Die Kartoffel-Tartelettes auf vorgewärmte Teller stürzen, die Steaks wie ein Entrecôte double quer zur Fleischfaser in dicke Scheiben schneiden, neben den Tartelettes anrichten und mit Sauce umgiessen.

Für den Kleinhaushalt

2 Personen: Zutaten halbieren, jedoch 1 Knoblauchzehe und 1/2 Bund Thymian verwenden.

1 Person: Zutaten vierteln, jedoch 1 Knoblauchzehe und 1/4 Bund Thymian verwenden und für die Sauce 1/2 dl Portwein und 1 dl Rotwein auf 3-4 Esslöffel Flüssigkeit einkochen lassen.

Weintipps:

Zu gebratenem Schweinefleisch empfiehlt sich zwar ein eher leichter fruchtiger Rotwein. Da die Sauce für die Wahl des Weines aber wichtiger ist als das Fleisch an sich, weichen wir von der Regel ab und empfehlen kräftige Rote aus dem Süden. Wunderbar zu den provenzalischen Thymian- und Rosmarindüften passt ein Bandol aus der Provence, aber auch die Weine des Languedoc munden hervorragend dazu. Greifen Sie lieber zu italienischen Weinen, liegen Sie mit Sangiovese-Weinen beispielsweise Chianti, Vino Nobile di Montepulciano oder - die teure Variante - Brunello di Montalcino, genau richtig.