



Schweinerückensteak „Deux Rives“

FORUM-CULINAIRE
Gerhard Volk KOCHSCHULE
GRILLSCHULE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN SCHWEINSRÜCKEN

- 1.000 g Schweinsrücken „HOFGLÜCK“
- 1 Würzen mit Fichtenrauchsalz, Pfeffer, Cayenne
- 15 g Bratfett
- 10 g Fichtenrauchsalz von Forum-Culinaire

ZUTATEN BIERSAUCE

- 20 g Butter
- 20 g Schalotten fein gewürfelt
- 10 g Knoblauch fein gewürfelt
- 330 g Bier hell
- 200 g Fond vom Gemüse, Geflügel oder Kalb
- 1 Würzen mit Salz, Pfeffer

MÜNSTERCREME

- 250 g Münsterkäse 45%
- 100 g Creme fraiche
- 1 Pfeffer schwarz aus der Mühle

GARNITUR

- 4 stk. Kerbelzweige

IN DER KÜCHE

1. Schweinsrücken zu Steaks von 250 g schneiden mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Münsterkäse klein schneiden und zusammen mit der Creme fraiche in eine kleine Pfanne geben und mit Schwarzem Pfeffer würzen.
3. Für die Biersauce alle Zutaten herrichten.

AM GRILL

1. Grill für direktes Grillen bei 240-260 Grad mit Dutch-Oven vorbereiten.
2. Das Bratfett in den Dutch-Oven geben, die kalten Steaks dazulegen, Deckel vom Grill Schließen und ca. 1-2 Minuten braten, Steaks wenden und den Vorgang wiederholen.
3. Steaks aus dem Dutch-Oven nehmen.
4. Butter, Schalotten sowie Knoblauch in den Dutch-Oven geben und so lange braten bis leichte Röstaromen entstehen.
5. Mit dem Bier ablöschen und sirupartig einkochen lassen.
6. Jetzt den Fond und Sahne beifügen, kocht es bei geschlossenem Grill-Deckel sämig ein, die Steaks könnt Ihr auf den Ablagerost legen und auf 58-62 Grad Kerntemperatur ziehen lassen.
7. Auf dem Seitenkocher den Münsterkäse in der Creme fraiche langsam aufschmelzen lassen.

ANRICHTEN

1. Steaks und Teller anrichten, mit Sauce und Münstercreme nappieren und Kerbel garnieren.
2. Oder im Dutch-Oven servieren, dazu ein geiles Franzosenbrot also Baguette, haut rein und genießt!