

## Rezept

# Schweinesteaks mit Meerrettichkruste

Ein Rezept von Schweinesteaks mit Meerrettichkruste, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Schweinenackensteaks (ca. 180-200 g)	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> neutrales Öl
<b>2 EL</b> weiche Butter	<b>2 EL</b> geriebener Meerrettich (Glas)
<b>2 EL</b> geriebener Parmesan	<b>2 EL</b> Semmelbrösel
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>2 Bund</b> Suppengrün
1/4 l Gemüsebrühe	<b>125 g</b> Sahne
<b>1 EL</b> heller Saucenbinder	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 515 kcal

## Zubereitung

1. Das Fleisch trockentupfen, salzen und pfeffern. Im heißen Öl in einer Pfanne von jeder Seite 3-4 Min. anbraten. Herausnehmen und in eine ofenfeste Form setzen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). 1 EL Butter mit Meerrettich, Parmesan und Semmelbröseln verrühren. Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen fein hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Meerrettichpaste auf das Fleisch streichen. Dieses im heißen Ofen (Mitte) 15 Min. überbacken.
3. Inzwischen das Suppengrün waschen, putzen und in Stifte schneiden. Im übrigen Bratfett mit der restlichen Butter kurz andünsten. Brühe und Sahne angießen, zugedeckt 6 Min. dünsten. Saucenbinder einrühren, das Gemüse würzen und zu den Steaks servieren.