

Doña Mariquita [Röstbrot mit Nackensteak]



Zutaten für vier Stück:

4 Scheiben Baguette
4 TL Rouille
2 Scheiben Serranoschinken
1-2 Schweinenackensteaks ohne Knochen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Mehl zum Bestäuben
4 Pimientos de padron (Bratpaprika aus der Gegend Padron)
4 Wachteleier
eine Ecke Butter
Besondere Hilfsmittel:
Grillpfanne
Alufolie
geeignetes Thermometer
Spritzschutz
Tomatenmesser, Palette

1. Nackensteaks salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. Eine Grillpfanne auf höhere Hitze vorheizen, gut mit Olivenöl einölen und die Nackensteaks auf einer Seite ca. 3 min grillieren. Dann die Hitze zurücknehmen, die Nackensteaks umdrehen, die Grillpfanne mit Alufolie abdecken und weitere 3 min garen. Anschließend in Alufolie ruhen lassen.

2. Pimientos nicht waschen, in Frittieröl bei ca. 170° ca. 3-4 min frittieren. Achtung: Das spritzt wild. Spritzschutz verwenden. Frittieren im Topf außerhalb einer temperaturgesteuerten Fritteuse ist immer sehr gefährlich! Topf

auf jeden Fall stets im Auge behalten! Nur für erfahrene Köche geeignet.

3. Wachteleier mit Hilfe eines Tomatenmessers öffnen und Inhalt in ein Suppenteller gleiten lassen. Eventuelle Schalenreste mit einem Löffel entfernen. Wachteleier in gebutterter beschichteter Pfanne braten, dabei nimmt man Dotter und entsprechend Eiweiß mit einem Suppenlöffel auf und läßt es in die Pfanne gleiten.

4. Die Baguettescheiben im Backofen leicht anrösten. Auf jede Scheibe je einen guten TL Rouille verteilen. Zurecht geschnittenen Serranoschinken

auflegen, dann zurecht geschnittene Nackensteaks. Mit je einem Wachtelei und mit Pimientos garnieren.

Hinweise:

Anregung und Name sind aus Málaga, Taberna Lola, 2019. Im Original wird für das Fleisch „Presa Iberico“ verwendet, ein besonderes Nackenstück der spanischen Iberico-Schweine. Das bekommt man bei uns aber sehr schwer, deshalb das Nackensteak als Ersatz.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 30 min, Vorspeisen, Tapas, Fleisch, Schwein, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023