



# Keller's Rezeptdienst

Nr. 91	Juli	2010
Schweinssteak mit Orangenmarinade und Süsskartoffeln		

ZUTATEN: für 8 Personen

1.6 kg Schweins-Nierstück  
 1 TL Salz  
     Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
 1kg Grosse Süsskartoffeln  
 etwas Salbei zum Garnieren  
 1 Orange zum Garnieren, in halbe  
     Scheiben geschnitten

#### Marinade:

1-2 Orangen, abgeriebene Schale und  
     ganzer Saft  
 6 EL Öl  
 4 TL Currypulver Madras  
 3 EL Salbei, fein gehackt

#### Zubereitung

**1.** Alle Zutaten der Marinade gut verrühren. Die Steaks in einem Drittel Marinade wenden und zugedeckt im Kühlschrank, nach Möglichkeit über Nacht, mindestens 30 Min. ziehen lassen.

**2.** Die Süsskartoffeln ungeschält schräg in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Im Dampfkorbchen ca. 4 Min. vorgaren, herausnehmen und mit einem Drittel der Marinade bestreichen.

**3.** Die Steaks aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Beidseitig je ca. 2 Min. über starker Glut anbraten. Fleisch an den Rand schieben oder den Rost höher stellen, dann ca. 7 Min. bei mittlerer Glut grillieren.

**4.** Die Süsskartoffelscheiben mit Salz würzen und beidseitig je ca. 3 Min. über mittlerer Glut grillieren. Anrichten, alles mit der restlichen Marinade beträufeln und mit Salbei und Orangenscheiben garnieren.

**Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg**