

Schweinerückensteak Natur, Frischer Stangenspargel, Petersilienkartoffeln

4 Schweinerückensteaks à 160g
1 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1,5 kg frischen Stangen-Spargel
20 g Butter
1 kg neue Kartoffeln
etwas Petersilie

Die Schweinerückensteak mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Spargelstangen schälen und in Salzwasser kernig garen.

Die neuen Kartoffeln mit der Schale kochen. In der Zwischenzeit die Butter zergehen lassen, die Petersilie waschen und hacken. In einer beschichteten Pfanne die Schweinerückensteaks auf jeder Seite 2 Minuten braten und im auf 180°C vorgeheizten Backofen warm stellen. Die gekochten Kartoffeln schälen. Beim Anrichten die Kartoffeln mit der Petersilie bestreuen und die flüssige Butter über die Spargelstangen geben. Die Schweinerückensteaks einsetzen und servieren.