

Schweinerücken mit Spitzkohl-Kartoffel-Gratin

Zutaten für 2 Personen:

| | |
|-------------------|--|
| 4 Scheiben | a 80 bis 100 g von ausgelöstem Schweinerücken |
| Gewürze | Jodsalz, Pfeffer aus der Mühle |
| 1 TL | Butterschmalz |
| 1/2 | Spitzkohl |
| 1 EL | Kürbiskerne |
| 1 TL | Butter |
| 200 g | Kartoffeln |

Zutaten für die Sauce:

| | |
|--------------|---------------|
| 2 TL | Butter |
| 1 EL | Mehl |
| 1/8 l | Milch |
| 1 | Eigelb |

| | |
|-------------|--|
| 1 | Lauchzwiebel |
| 80 g | geriebener Emmentaler |
| | Radieschensprossen zum Ausgarnieren |

Zubereitung:

- 1. Schweinerückenscheiben mit Jodsalz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz von beiden Seiten gut anbraten.**
- 2. Spitzkohl putzen, waschen, in Streifen schneiden. In Butter kurz andünsten, Kürbiskerne dazu und das Ganze in eine ausgefettete Auflaufform geben.**
- 3. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, abwechselnd mit dem gebratenen Fleisch der Länge nach in die Form schichten. Die restlichen Kartoffeln in der Form verteilen.**
- 4. Für die Sauce aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen. Mit kalter Milch aufgießen, gut verrühren, zum Schluss das Eigelb unterrühren. Nicht mehr aufkochen, da sonst das Eigelb gerinnt!**
- 5. Sauce auf dem Auflauf verteilen. Zuletzt noch fein geschnittene Lauchzwiebel und geriebenen Emmentaler darüber und im Backofen bei ca. 180° 20 bis 30 Minuten backen.**
- 6. Aus dem Ofen nehmen, je nach Geschmack mit Radieschensprossen bestreuen.**