Schweinerückensteaks mit Kräuter-Pilz Auflage

Zutaten:
8 - 10 Personen

800 g Champignons
3 EL Olivenöl
150 g Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
120g getrocknete Tomaten in Öl
200 g Katenschinkenwürfel
1 Bund Petersilie
200 g gerasp. Pizzakäse mit Mozarella
3 EL Semmelbrösel
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
400 ml Wasser
1 Pck. Champignoncremesuppe
1 Becher Créme Fraiche (250 g)
10 Schweinerückensteaks (je 170 g)

Zubereitung:

Champignons putzen, mit Küchenpapier abreiben, in kleine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne in Olivenöl andünsten. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln, zu den Pilzen geben und ebenfalls andünsten. Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Wenn die Flüssigkeit von den Pilzen verdampft ist, Katenschinkenwürfel und Tomaten dazugeben, kurz andünsten und die Pilzmasse anschl. etwas abkühlen lassen. Petersilie abspülen, trockentupfen, Blättchen von den Stängeln zupfen, fein hacken und unterheben. Pilzmasse mit Käse und Semmelbröseln vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wasser zum kochen bringen, Champignoncremesuppe einrühren, kurz aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen und mit Crème Fraiche verrühren. Steaks unter fließendem kalten Wasser abspülen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine gefettete Fettfangschale legen. Jeweils etwas Pilzmasse auf den Steaks verteilen, Suppe angießen und die Fettfangschale in den Backofen schieben.

Heißluftherd:180 Grad, Garzeit etwa 20 Minuten

DINNER WITH FRIENDS