

Allgäuer Schweinehalssteak

► **Für die besondere Würze** in dem Allgäuer Schweinehalssteak sorgt neben den Kräutern wie Petersilie, Basilikum und Thymian insbesondere der Allgäuer Bergkäse. Alle Käse, die unter „Berg- oder Alpkäse“ erhältlich sind, werden in höheren Bergregionen hergestellt. Das geschieht auf höchst unterschiedliche Art und Weise, in verschiedenen Formen und Größen, und auch die Fettstufen reichen von mager (unter 15 % Fett i.Tr.) bis hin zu einem Fettgehalt von 45 % Fett i.Tr. Das Aroma variiert dabei von mild bis kräftig.

Während die meisten anderen Berg- oder Alpkäse in verschiedenen Fettstufen zu haben sind, gibt es den typischen Allgäuer Bergkäse nur als Rohmilchkäse in der Vollfettstufe. Häufig wird er noch auf der Alp hergestellt, wo er – je nach Größe der Keller – für sechs bis acht Wochen reift. Für den Entwicklungsstand des Käses ist die Witterung verantwortlich: Ist es während dieser Zeit warm, fördert das Reifung und Lochbildung, während eine kühle Witterung sie verzögert. Die Käselaike reifen anschließend im Tal noch bis zu einem Jahr nach, wobei sich Unterschiede im Reifegrad dann noch gezielt ausgleichen lassen. Zuweilen wird Bergkäse auch heute noch während des Alpsommers auf der Hochalpe gekäst und gelagert. Nach weiteren acht bis 16 Monaten in den Reifungskellern entfaltet er seinen unvergleichlich würzigen Charakter.

Zubereitung

In die Schweinehalssteaks jeweils eine Tasche schneiden, das Fleisch innen und außen mit Salz und Pfeffer

würzen. Für die Füllung Käse, Zwiebeln und die fein gehackten Kräuter vermischen. Die Eier verquirlen, salzen und pfeffern. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und das Rührei darin braten. Etwas abkühlen lassen, dann die Käse-Kräuter-Mischung unterheben. Tipp: Das Rührei sollte noch cremig-weich sein und feucht glänzen, bevor es mit dem Kräuter-Käse verengt wird.

Die Steaks mit der Rührei-Käse-Kräuter-Mischung füllen und mit einem Zahnstocher feststecken.

Für die Panade die Eier in einem tiefen Teller verquirlen, Mehl und die mit dem Hartkäse vermischten Semmelbrösel ebenfalls in je einen Teller füllen.

Die Steaks erst im Mehl wenden, leicht abklopfen, dann durch die Eier ziehen, und zuletzt in der Käse-Semmelbrösel-Mischung wenden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Steaks darin auf beiden Seiten in etwa acht Minuten goldbraun braten.

Die knusprig gebratenen Allgäuer Schweinehalssteaks werden mit Zitronenvierteln und einem Kompott aus Kornelkirschen oder Preiselbeeren angerichtet, und mit Kartoffelsalat oder Pommes frites serviert.

www.milchland-bayern.de

Schnitzel und Cordon bleu sind in der heißen Theke ein beliebtes Gericht. Als Abwechslung dafür empfiehlt sich das Allgäuer Schweinehalssteak mit Rührei, frischen Kräutern und Bergkäse gefüllt.

Tipp

Dieses und andere leckere Rezepte für den Fleischerimbiss finden Sie auch auf unserer Homepage www.fleischerei.de.

Zutaten für 4 Personen

- 4 Schweinehalssteaks (je etwa 160 g)
- Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

- 100 g Allgäuer Bergkäse, fein gewürfelt
- 50 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 EL fein gehackte Kräuter (zum Beispiel Petersilie, Basilikum, Thymian)

- 2 Eier
- Salz und Pfeffer

- 20 g Butter

Für die Panade:

- 2 Eier
- 40 g Mehl
- 100 g Semmelbrösel, mit 20 g bayerischem Extrahartkäse vermischt

Außerdem:

- 3 EL Pflanzenöl zum Braten
- Zahnstocher zum Fixieren



Die knusprig gebratenen Allgäuer Schweinehalssteaks sind mit Zitronenvierteln und einem Kompott aus Kornelkirschen angerichtet, eine gute Alternative zum klassischen Cordon bleu.