Marinierte Schweine-Rückensteaks mit Pastinaken-Stampf

Ich wollte es einfach haben. Ein einfaches, aber leckeres Gericht, in kurzer Zeit zubereitet.

Also ging ich zu meinem Discounter und schaute einmal, was er in der Fleischtheke an Steaks vorrätig hatte. Rumpsteaks waren mir zu teuer. Also griff ich zu marinierten Schweine-Rückensteaks.

Beim Fleisch habe ich es mir somit einfach gemacht.

Bei der Beilage habe ich jedoch etwas Aufwand betrieben. Kein Kartoffelpüree aus der Packung.

Sondern Pastinaken-Stampf aus frischen Pastinaken. Im kochendem Wasser gegart und mit dem Stampfer fein gestampft. Verfeinert mit einem Schuss Olivenöl. Und nur gesalzen.

Für etwas mehr Farbe gebe ich noch kleingewiegte Petersilienknödel in das Stampf hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:518]