



## Schweinshalssteak mit Jersey blue

Ein saftiges Schweinshalssteak, kombiniert mit Jersey blue, dem Blauschimmelkäse aus dem Toggenburg. Das mag recht exotisch anmuten, aber die ganz unterschiedlichen Aromen vom Schweinefleisch und Jersey blue ergänzen sich gut, zumal der Jersey blue eher mild ist und trotzdem den typischen Blauschimmel-Gusto mitbringt.

Das Schweinshalssteak wird nur leicht gewürzt und kurz angebraten und dann im Ofen mit dem Käse überbacken. Dazu ein feiner Risotto mit grünem Spargel.

### Zutaten

1 Schweinshalssteak, ca. 180g  
70g Jersey blue  
20g Sauerrahm  
1Tl Dijon-Senf  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Ofen auf 200°vorheizen.

Schweinshalssteak beidseitig salzen und peppern und mit wenig Senf einstreichen.

Jersey blue klein würfeln und mit dem Sauerrahm vermischen.

Schweinshalssteak kurz und scharf anbraten. Jersey blue auf das Steak geben. In der Mitte des Ofens ca. 12 Minuten überbacken.





