Rindshuftsteak an pikanter Zwiebelrahmsauce mit durchlauchten Nudeln

Die Steaks von der schmalen Huft dürfen nur ganz kurz angebraten werden. Danach ziehen sie in der fertig zubereiteten Sauce 2-3 Minuten nach. So werden sie schön rosa, saftig und zart. Für die pikante, aber nicht scharfe Sauce wird der Peperoncino mit der Zwiebeln und frischem Thymian angedünstet und danach in Weisswein mit einem guten Schuss Cognac geschmort. Pul biber (milder türkischer Paprika) verleiht der Sauce eine mildfruchtige Note. Die mit Sauerrahm gebundene Sauce wird mit einer Prise Zucker abgeschmeckt um die Säure etwas zu parieren: Eine schnell zubereitete, würzige Sauce.

Die Nudeln werden vor dem Anrichten in kurz geschmortem Lauch gewendet. Wegen der Optik nimmt man am Besten nur das Grüne vom Lauch.

Zutaten (1 Portion)

2	Rindshuftsteaks à 80g
30g	Zwiebel
2	Zweige frischer Thymian
6cm	Peperoncino
1/2Tl	Pul biber (Paprika mild)
1dl	Weisswein
2El	Cognac
20g	Sauerrahm
1	Prise Zucker
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
60g	Nudeln
30g	Lauchgrün
1El	Sauerrahm
	Salz

Zubereitung

Zuerst die Nudel gar kochen und abschütten, dabei etwas vom Nudelwasser auffangen. Nudel zwei Gabeln etwas auflockern. Die Pfanne kurz auswaschen und den Lauch in Bratbutter andünsten. Etwas Nudelwasser zugeben und den Lauch knapp weich schmoren. Sauerrahm zugeben und verrühren, Nudeln zugeben und vermischen.

Zwiebel zu kurzen schmalen Streifen schneiden. Peperoncino halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote zu feinen Streifen schneiden. Blättchen von den Thymianzweigen abfieseln. Rindshuftsteaks salzen und pfeffern.

Gleich nach dem Andünsten des Lauchs mit der Zubereitung der Sauce beginnen:

Zwiebel, Peperoncino und Thymianblättchen zusammen in Bratbutter ca. 3-4 Minuten sanft dünsten, ohne dass die Zwiebel Farbe annimmt. Pul biber zugeben und kurz mitdünsten. Weisswein und Cognac dazugiessen und lebhaft kochend um gut die Hälfte einreduzieren. Sauerrahm einrühren, eine Prise Zucker zugeben und mit Salz und bei Bedarf mit Pfeffer abschmecken. Sauce in eine Schale giessen und beiseite stellen.

Pfanne auswaschen und trocknen. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Steaks 30 Sekunden anbraten, wenden und die Pfanne von der Herdplatte ziehen. Nach weiteren 30 Sekunden die Sauce dazugiessen und die Steaks 2-3 Minuten darin ziehen lassen.

Lauch mit Sauerrahm für die Nudeln