Schweinssteak vom Hals an Sauce Choron

Die Sauce Choron ist eine Variante der Sauce Béarnaise, die meist ohne Estragon, dafür mit Tomatenmark angerührt wird. Kräuter z.B. Petersilie oder Kerbel können dabei die Sauce durchaus bereichern. Erfinder und Namensgeber ist der Pariser Koch Alexandre Etienne Choron (1837?1924). Eine klassische, leicht säuerliche Sauce der französischen Küche, die vorzüglich zu gebratenem Fleisch passt. Mit dem Tomatengeschmack passt sie auch sehr gut zu Schweinefleisch. Sie muss frisch bei bei ca. 50° (Wasserbad) zubereitet werden und kann auch nicht aufgewärmt werden, da sie scheiden würde.

Es braucht etwas Timing, damit das Steak und die Sauce gleichzeitig servierbreit sind. Die fertige Sauce lässt sich kurze Zeit, aber nicht allzulange warmhalten.

Zutaten

1	Schweinssteak vom Hals, ca. 250g, 2cm dick
2Tl	Senf
	Salz und Pfeffer

Zutaten Sauce Choron (2 Portionen):

40g	weisser Balsamico
60g	Weisswein
1Tl	Zitronensaft
20g	fein gehackte Zwiebel
2El	Petersilie, feingehackt
5	Pefferkörner, zerstossen
1	Prise Salz
1	Prise Zucker
2	Eigelb

80g	Butter
3Tl	Tomatenmark
1El	Weisswein

Zubereitung

Steak ca. 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und beidseitig mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.

Die Zutaten vom Balsamico bis und mit Zucker aufkochen und leicht köchelnd etwa auf einen Drittel einreduzieren. Absieben und auskühlen lassen.

Butter in einem Pfännchen flüssig werden lassen, etwas an der Wärme stehen lassen, damit sich das Eiweiss absetzt. Klare Butter abgiessen, so dass möglichst viel vom Eiweiss zurückgehalten wird.

Tomatenmark mit etwas Weisswein leicht aufwärmen und verrühren.

Wasserbad auf ca. 60° erhitzen, Rührschüssel aufsetzen und kurz anwärmen lassen. Eigelbe schaumig rühren und dabei die Essig-Wein-Reduktion langsam zugiessen. Sobald die Masse schön schaumig ist, die flüssige Butter zuerst in einem ganz dünnen Strahl, dann etwas üppiger einfliessen lassen. Dabei kräftig rühren bis eine crèmige Masse entsteht. Tomatenmark einrühren und zum Schluss mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Während man die Sauce Choron im Wasserbad anrührt, kann das Steak nebenher gebraten werden: Das Steak in eine heisse Bratpfanne mit etwas Bratbutter geben. Das Steak beidseitig 4-5 Minuten kräftig braten. Danach Pfanne vom Herd ziehen und das Steak zugedeckt 3-4 Minuten nachziehen lassen.

Anrichten:
Steak zu ca. 2cm breiten Streifen schneiden und auf einem heissen Teller anrichten. Mit der Sauce Choron nappieren.

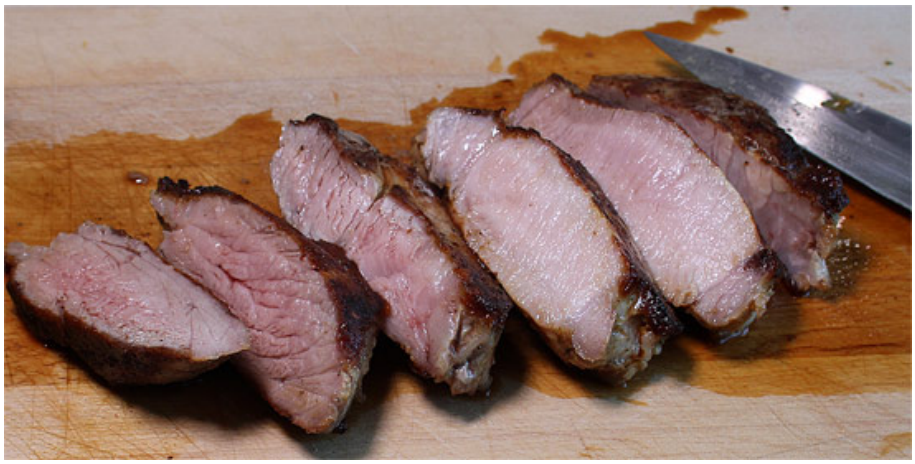
Gewürzsud mit Wein, Essig, Zwiebel und Petersilie

Gewürzsud abgesiebt

Butter klären

Butter geklärt

Eigelb mit Reduktion verquirlen

Butter einrühren

Tomatenmark einrühren