



## Kasseler Steak an Senfsauce

Für dieses Rezept kommen Steaks vom angeräucherten Schweinshals oder Nierstück in Frage. Erste Wahl ist für mich ist das Steak vom Hals, es ist kräftig von Fett durchzogen und wird darum deutlich saftiger als Fleisch vom mageren Nierstück. Zudem ist das Fett Geschmacksträger, auch für das dezente Raucharoma. Nach eher kurzem Anbraten wird das Steak in der Senfsauce ein paar Minuten nachgeschmort, so bleibt es saftig und wird gleichzeitig aromatisiert. Die Senfsauce ist an die klassische Sauce Robert angelehnt, die mit Zwiebel, Weisswein und natürlich Senf zubereitet wird. Dazu etwas Estragon und Sauerrahm. Wird die säuerliche Sauce zu herb, kann sie mit etwas Zucker abgerundet werden.

1        dickes Kasselersteak vom Hals ca. 240g  
1/2      Zwiebel  
1dl     Weisswein  
5cl     Hühnerbouillon  
1Tl     Estragon  
3Tl     Dijon-Senf  
1El     Sauerrahm (ca. 20g)  
1/2Tl   Maizena  
ev.     1-2 Prisen Zucker  
         Pfeffer  
         Bratbutter  
  
ev.     1/2 Tl Kurkuma

### Zubereitung

Kasseler Steak 1/2 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und beiseitig leicht pfeffern. Salz brauchts keins, da das Kasseler Steak bereits in einer Lake gebeizt wurde.

Zuerst die Sauce zubereiten:

Zwiebel fein hacken. In Bratbutter ca. 6-7 Minuten dünsten, dabei darf sie nicht, oder nur leicht braun werden. Weisswein dazugießen und gut auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon, Estragon mit den Fingern zerreiben und mit dem Senf zugeben, mit dem Schwingbesen gut verrühren, damit sich der Senf auflöst, 6-7 Minuten köcheln lassen. Ev. mit etwas Zucker abschmecken. Mit Maizena leicht abbinden, nochmals kurz köcheln lassen. Sauce abgiessen und beiseite stellen. Pfanne kurz säubern.

Etwas Kurkuma, zum Schluss eingerührt, verleiht der Sauce eine schöne gelbliche Farbe ohne sie geschmacklich wesentlich zu verändern.

Bratbutter erhitzen und das Steak beidseitig je 3 Minuten nicht allzu heiss braten. Temperatur zurückstellen. Sauce dazugießen und ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen.

Steak aus der Pfanne nehmen, Sauerrahm in die Sauce einrühren und kurz ziehen lassen. Sauce anrichten und das Kasselersteak darauflegen.





