



Schweinshalssteak mit Steinpilz-Marsala-Sauce

Mit getrockneten Steinpilzen und Marsala treffen zwei starke Charaktere aufeinander, die sich aber gut ergänzen. Werden sie zusammen mit Sauerrahm zubereitet entsteht dabei eine sehr geschmackvolle Sauce, die bestens zu einem saftigen Schweinshalssteak passt. Der gut marmorierte Schweinshals ist ideal zum Kurzbraten, damit die Sauce vom Bratensatz profitiert, wird der Schweinshals in der Pfanne nur kurz und scharf angebraten und dann im Ofen nachgegart, so kann die Sauce in der gleichen Pfanne zubereitet werden und nimmt dabei den aromatischen Bratensatz auf.

Zutaten

1 Schweinshalssteak, ca. 220g
6g getrocknete Steinpilze
5cl Marsala
30g Sauerrahm
1/2 kleine Zwiebel, ca. 10g
Dijon-Senf
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Steinpilze in kleine Stücke brechen und 1 Stunde in lauwarmen Wasser einweichen.

Schweinshalssteak aus dem Kühlschrank nehmen und beidseitig mit Salz, Pfeffer und wenig Senf würzen. Vor dem Anbraten etwa 1 Stunde ziehen und Raumtemperatur annehmen lassen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Steinpilze abgießen und das Einweichwasser auffangen. Zwiebel fein hacken.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Schweinshalssteak beidseitig 2 Minuten scharf anbraten. Temperatur reduzieren und das Steak aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller für 20 Minuten in den Ofen schieben.

Steinpilze mit der Zwiebel in der gleichen Pfanne ca. 2-3 Minuten andünsten. Mit Marsala ablöschen, kurz köcheln lassen. Sauerrahm und 3 El Einweichwasser zugeben und 10 Minuten köcheln lassen etwas. Aufrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. falls die Sauce zu dick wird, noch etwas Einweichwasser zugeben.

Steak aus dem Ofen nehmen, ausgetretener Saft zur Sauce gießen, Steak anrichten und mit Sauce nappieren.





