



Kasseler-Steak mit Dörrbohnen und Borettane-Zwiebeln

Kasseler ist gepökelt und leicht angeräuchertes Schweinefleisch, meist vom Nierstück oder Hals. Der Schweinshals ist für mich erste Wahl, er ist gut marmoriert und deshalb sehr saftig. In der Schweiz kennt man dies als Rippli, auch wenn das Fleisch vom Hals und nicht vom Rippenstück stammt. Es muss nicht gross gewürzt werden, wenig Salz und Senf sind gerade richtig.

Zum dem sehr aromatischen Fleisch passen würzige Dörrbohnen ausgezeichnet. Ich habe sie, etwas ungewohnt, mit Piccantino Tropeano gewürzt. Diese pikante Gewürzpaste mit viel Chilli aus Tropea gibt den Dörrbohnen, knapp dosiert, zusätzlich Pfiff ohne zuviel Schärfe zu hinterlassen.

Dazu ein paar Borettane-Zwiebeln, Die kleine, leicht süssliche Zwiebelsorte stammt aus der Emilia-Romagna, man findet sie am ehesten im Italienerladen, als Konserve, eingelegt in Balsamico-Essig. Und zum Steak eine einfache Sauce mit Senf und Sauerrahm. Alles zusammen gibt ein sehr schönes und aromatisches Wintermenu.

Zutaten

- 1 geräuchertes Schweinshals-Steak, ca. 220g
wenig Dijon-Senf
- 50g Dörrbohnen (2 Portionen)
- 40g Zwiebel
- 1 grosse Knoblauchzehe
- 3dl Einweichwasser von den Dörrbohnen
- 1,5Tl Gemüseextrakt
- 1/2Tl Piccantino Tropeano
- 8-10 Borettane-Zwiebeln in Essig
- Bratbutter

Senfsauce:

5cl Bouillon
1Tl Dijon-Senf
1El Sauerrahm

Zubereitung

Dörrbohnen über Nacht (gut 15 Stunden) in kaltem Wasser einweichen.

Dörrbohnen absieben und das Einweichwasser auffangen.

Zwiebel und Knoblauch grob hacken. In Bratbutter während ca. 3 Minuten sanft dünsten, ohne dass sie braun werden. Dörrbohnen zugeben und kurz mitdünsten. 3dl Einweichwasser dazugießen, Piccantino und Gemüseextrakt zugeben, gut vermischen und zugedeckt ca. 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen.

Schweinshals-Steak mit wenig Senf bestreichen. Etwas ziehen lassen.

Steak 25 Minuten bevor die Dörrbohnen gar sind in Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten anbraten. Steak auf die leicht köchelnden Dörrbohnen legen und zugedeckt 25 Minuten mitschmoren. Während den letzten 5 Minuten die Borettane-Zwiebeln mitschmoren.

Senfsauce:

Bouillon erhitzen, Senf mit dem Schwingbesen einrühren. Sauerrahm zugeben und etwas einköcheln lassen.







