



Rindssteak Glarner Art

Nach einem langen, gemütlichen Abend stellt sich oft die Lust nach einem würzigen Bissen ein, die Mitternachts-Spaghetti sind da legendär. Gedeigener ist da ein saftiges Steak, ohne Beilage ist es schnell zubereitet, ebenso die würzige Sauce nach Glarner Art dazu: Geschmolzener Schabziger, mit wenig Peperoncino, da der Schabziger zwar sehr rezent, aber nicht scharf ist. Zusammen mit Sauerrahm gibt das eine Sauce, die der klassischen Kräuterbutter recht ähnlich ist, einfach etwas deftiger und daher gut geeignet für die, um Mitternacht nicht mehr so ganz sensiblen, Gaumen.

Apropos Ziger: In Glarner Restaurants werden vielfach Fleischgerichte an einer Zigersauce angeboten und diese sind durchaus beliebt.

Das Rindfleisch muss zum Kurzbraten geeignet sein, da kommen Entrecôte oder Huftsteaks (Rumpsteak) oder Hohrückensteaks (mein Favorit) in Frage, das gut durchgezogene Hohrückensteak ist geschmackvoll und bleibt saftig, auch wenn es kräftig gebraten wird.

1 Hohrückensteak ca. 180g
5cl Weisswein
2-3cm Peperoncino (je nach Schärfe)
20g geraspeltetes Zigerstöckli
20g Sauerrahm
 Bratbutter

Zubereitung

Peperoncino habieren und die sehr scharfen Kerne herauschaben. Schote zu schmalen Streifchen schneiden. Zigerstöckli fein raspeln.

Weisswein in ein Pfännchen geben, Peperoncino zugeben, aufkochen und leicht einkochen lassen. Ziger zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Sauerrahm zugeben, 3-4 Minuten leicht köcheln lassen.

Hohrückensteak pro Seite ca. 1-2 Minuten sehr heiss anbraten. Pfanne von der Herdplatte siezen und zugedeckt ca. 4-5 Minuten nachziehen lassen (à Point). Steak anrichten, mit Sauce nappieren und nach Belieben Ziger darüber raspeln.





