Schweinshalswürfel an Kräuterjus

Der Schweinshals ist gut durchzogen und wird sehr saftig, zu Würfeln geschnitten darf er aber nur kurz gebraten werden, sonst ist es mit der Saftigkeit dahin. Nach dem Anbraten können die Würfel im Ofen bei 50° warmgehalten werden, um derzeit den Jus zuzubereiten. Bei der Wahl der Kräuter kann man den eigenen Vorlieben folgen, Rosmarin und Thymian sind immer eine gute Wahl und auch Estragon, dessen liebliche Note gut zum Schweinefleisch passt. Dazu Knoblauch, Zitronenzesten und nach Belieben etwas Peperoncino. Hühnerbouillon zusammen mit dem trockenen Wermuth Noilly Prat geben dem Jus ein rundes Grundaroma.

Zutaten

1	Schweinhalssteak, ca. 220g
1	Büschel frischer Thymian
1	frischer Rosmarinzweig
1-2	Stengel frischer Estragon
1/2	kleiner Peperoncino (nach Belieben)
1-2	Knoblauchzehen
1Tl	Zitronenzesten
1Tl	Zitronensaft
5cl	Hühnerbouillon
5cl	Noilly Prat
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Schweinshals zu 2-3cm grossen Würfeln schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Nadeln vom Rosmarinzweig abzupfen. Estragonblättchen abzupfen und die

Thymianblättchen von den Zweigen abfieseln. Knoblauch klein würfeln, Peperoncino halbieren und die sehr scharfen Kerne herausschaben, Schote fein schneiden. Zesten von der Zitronenschale abziehen. Kräuter mit dem Wiegenmesser fein hacken.

Fleischwürfel in Bratbutter anbraten, dabei ein bis zwei Mal wenden. Sie sollten insgesamt nicht länger als 4 Minuten braten. Auf einen Teller geben und im auf 50° vorgeheizten Ofen zwischenlagern.

Kräuter und Peperoncino in der gleichen Pfanne ca. 2 Minuten andünsten. Knoblauch und Zitronenzesten zugeben, kurz mitdünsten. Bouillon und Noilly Prat dazugiessen, Bratensatz aufrühren und lebhaft köchelnd auf etwa die Hälfte einkochen. Jus mit Pfeffer und ev. etwas Salz abschmecken. Fleischwürfel in den leicht köchelden Jus geben und 2 Minuten unter stetigem Wenden aufwärmen.

Auf einem heissen Teller anrichten. Dazu passt feine Pasta, wie Spaghettini sehr gut.