



Schweinssteak mit Senf-Pfeffer-Sauce

Steaks vom gut durchzogenen Schweinshals sind sehr saftig und dank dem eingelagerten Fett auch recht geschmackvoll, da braucht es nicht viel Gewürz dazu, nur Salz und Pfeffer. Dafür eine kräftige Sauce mit Zwiebel, Weisswein, Senf, Honig und grünem Pfeffer, sie vereint leicht herben Geschmack mit leichter Süsse und Schärfe.

Zutaten (pro Portion)

1	Schweinssteak vom Hals, ca. 200g
1El	grüne Pfefferkörner, getrocknet
10g	Tafelbutter
20g	Zwiebel
20g	Tafelbutter
5cl	Weisswein
2Tl	Dijon-Senf (pikant)
1Tl	Honig
40g	Sauerrahm
	Bratbutter

Zubereitung

Schweinssteak salzen und pfeffern. Pfefferkörner für 1/2 Stunde in wenig kaltem Wasser einlegen.

Zwiebel fein hacken. Pfefferkörner absieben. Tafelbutter leicht aufschäumen lassen und die Zwiebel 2-3 Minuten sanft dünsten. Weisswein zugiessen, Senf und Pfefferkörner zugeben und gut verrühren. Wein auf die Hälfte einkochen lassen. Honig in die Sauce einrühren und den Sauerrahm zugeben. Mit Salz abschmecken.

Schweinssteak auf jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Das Steak ist gar, wenn etwas Fleischsaft auf der Oberseite austritt. Vor dem Anschneiden 3-4 Minuten ruhen lassen.





