Hohrückensteak mit frischen Steinpilzen

Frische Steinpilze, vor allem grosse Exemplare, besitzen deutlich weniger Geschmack als die getrockneten Pilze. Dennoch sind sie sehr delikat und grosse Steinpilze besitzen festes, sehr zartes Fleisch. Er ist einer der wenigen Pilze, die auch roh gegessen werden können, so ist es kein Problem, wenn er nur ganz kurz gebraten wird.

Ein saftiges Hohrückensteak, zusammen mit den Steinpilzen und Würzbutter angerichtet - das verspricht viel Genuss.

Ein kleiner Nudelgratin als Beilage ist etwas unkonventionell, schmeckt aber gut und lässt sich gut vorbereiten. Er nimmt auf dem Herd keinen Platz weg und kann im Ofen bis zum Anrichten warm gehalten werden. So kann man sich ganz auf die Zubereitung der Hauptzutaten à la minute konzentrieren.

Zutaten (pro Portion)

1	Hohrückensteak, ca. 220g
1	frischer Steinpilz, ca. 150g
1	knappe handvoll glatte Petersilie
1	Knoblauchzehe
1-2cm	Peperoncino
20g	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Nudelgratin:

60g	Tagliatelle
4cl	Vollrahm
20g	Parmesan gerieben
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Tagliatelle in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Pfanne kurz auswaschen und auf die ausgeschaltete Kochplatte zurückstellen. Rahm und die Tagliatelle zugeben, vermischen und kurz köcheln lassen. Den Parmesan untermischen und in eine kleine ausgebutterte Gratinform füllen. Mit wenig geriebenem Parmesan bestreuen und im auf 200° vorgeheizten Ofen 10-14 Minuten gratinieren. Er sollte nur leichte Krüstchen zeigen. Bei Bedarf bei 80° warmhalten.

Hohrückensteak 1/2 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Petersilie nicht zu fein hacken, Knoblauch hacken, Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne herausschaben und die Schote zu kurzen, schmalen Streifchen schneiden. Zusammen mit der Tafelbutter in ein Pfännchen geben und 3-4 Minuten sanft dünsten. Beiseite stellen und kurz vor dem Anrichten nochmals aufwärmen.

Steinpilz am besten mit den Fingern putzen. Vom Schaftende die mit Erde versetzten Teile wegschneiden. Pilz der Länge nach zu ca. 5mm dicken Scheiben schneiden.

Hohrückensteak und Pilzscheiben beidseitig salzen und pfeffern.

In je einer Bratpfanne für das Steak und den Pilz Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Das Hohrückensteak auf beiden Seiten ca. 2 Minuten scharf anbraten. Pfanne von der Kochplatte ziehen, einen Deckel aufsetzen und das Steak ca. 4 Minuten nachziehen lassen.

Steinpilzscheiben beidseitig 1-2 Minuten scharf anbraten.

Hohrückensteak anrichten, mit den Steinpilzscheiben belegen und mit der Würzbutter übergiessen. Nudelgratin dazu anrichten.