Geräucherter Schweinshals mit Senfzwiebeln im Blätterteig

Der schön von Fett durchzogene, geräucherte Schweinshals ist von kräftigem Geschmack und sehr saftig. Zusammen mit Zwiebel und Senf im Blätterteig gebacken ist er ein Genuss. Ein dickeres Steak bleibt beim Backen saftiger, als eine dünne Scheibe. Es wird zwar kurz angebraten, das gibt Geschmack, aber es ist wichtig, dass das dick geschnittene Schweinshals-Steak zuerst Raumtemperatur annimmt, damit es, im Blätterteig eingepackt, auch durchgart. 2 Stunden sollten es sein. Der Blätterteig sollte hingegen kalt verarbeitet werden, angewärmt wird er klebrig und reisst gerne.

Zutaten (2 Portionen)

1	Schweinshals-Steak, geräuchert, ca. 300g
1	Zwiebel, ca. 50g
10g	Tafelbutter
3/4Tl	Rohzucker
2El	Vollrahm
1,5Tl	Dijon-Senf
1/2Tl	Estragon getrocknet
1Stk	Blätterteig (ca. 20x 28cm)
1	Eigelb (zum Bestreichen)
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel mit dem Gemüsehobel zu dünnen Scheiben schneiden. Tafelbutter leicht aufschäumen lassen und die Zwiebel darin 8-10 Minuten sanft dünsten. Rohzucker zugeben und verrühren. Sobald der Zucker geschmolzen ist, Senf, Estragon und Rahm zugeben und etwas einkochen lassen. Auskühlen lassen.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen und das Schweinshals-Steak auf jeder Seite 2 Minuten anbraten.

Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf dem Pergament auslegen. Schweinshals auf den Teig legen und mit dem Zwiebelsenf bestreichen. Teig über das Steak schlagen und verschliessen. Teig auf der Oberseite ein paar mal einstechen und mit schmalen Teigstreifen verzieren. Eigelb mit einem kleinen Schluck Wasser verquirlen und das Päckli damit bestreichen.

Päckli auf ein ausgebutterte Backblech legen und unteren Drittel des Ofens bei 180° ca. 35 Minuten backen.