



Hohrücken-Streifen mit Zwiebel und Peperoni

Dünn geschnittene Hohrücken-Streifen an einer Rahmsauce mit grob geschnittener Zwiebel und Peperoni, gewürzt mit etwas Sojasauce: Feine à la minute-Küche. Natürlich kann auch ein anderes zum Kurzbraten geeignetes Stück vom Rind verwendet werden. Z.B. vom Nierstück oder von der Huft. Der Hohrücken mit einem gewissen Fettanteil wird aber besonders aromatisch und saftig.

Angerichtet hab ich die Hohrücken-Streifen auf Safran-Fedellini aus der Nudelwerkstatt "La Martina" in Wetzikon.

Zutaten

150g	Hohrücken
1/4	von einer grossen Zwiebel
1/4	Peperoni
1El	Sojasauce (Kikkoman)
1dl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Vorbereiten

Hohrücken quer zur Faser in ca. 5mm dicke und 1cm breite Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Peperoni mit dem Sparschäler enthäuten und in ca. 5mm breite Streifen schneiden. Zwiebel in etwas dünnere Scheiben schneiden.

Zubereitung

Zuerst die Fedellini in kochendes Salzwasser geben. Sie benötigen eine Kochzeit von ca. 12 Minuten. Nach der Hälfte der Kochzeit mit der Zubereitung der Hohrücken-Streifen beginnen:

Hohrücken-Streifen kurz und heiss in Bratbutter anbraten. Maximal 30 Sekunden auf jeder Seite, beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne bei etwas weniger Hitze Peperoni und Zwiebel ca. 5 Minuten rösten. Mit Sojasauce ablöschen und sogleich den Rahm zugeben. ca. 1-2 Minuten köcheln lassen. Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Hohrücken-Streifen zugeben und nochmals ca. 1-2 Minuten ziehen lassen.

Auf den Fedelini anrichten.





