



Kasselersteak mit Amarena-Kirschen-Sauce

Kasseler, das ist leicht gepökelt und geräuchertes Schweinefleisch, für mich vorzugsweise vom Nacken (Hals), denn dieser ist schön von Fett durchzogen und entsprechend aromatisch und saftig. Die dicken Steaks werden kurz und kräftig angebraten und danach im Ofen bei 80° während ca. 35-40 Minuten sanft durchgegart, damit bleibt das Fleisch auch saftig und wird schön zart.

Zum geräucherten Schweinefleisch passt eine süss-saure Sauce ausgezeichnet: Ein Kompott aus Amarena-Kirschen, keine süsse Konfitüre, sondern einfach pur eingekochte Amarena-Kirschen mit intensivem, dunklem Fruchtgeschmack lieferten den besonderen Gusto dieser Sauce. Diese Spezialität habe ich im Online-Shop von Reichmuth von Redding in Seewen bei Schwyz gefunden.

Zutaten (2 Portionen)

- 2 Kasselersteaks vom Hals
(je ca. 250g, 2cm dick)
Dijonsenf und Pfeffer
Bratbutter
- 80g Amarena-Kirschen (Kompott)
- 1Tl Mehl
- 1dl Hühnerbouillon
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Steaks 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Pfeffern und mit einer feinen Schicht Senf bestreichen. Salz braucht keins, die Steaks sind bereits gepökelt.

Ofen auf 80° vorheizen.

Steaks auf jeder Seite ca. 2-3 Minuten kräftig in Bratbutter anbraten. Bratpfanne von der Herdplatte ziehen, sobald das Fleisch nicht mehr brutzelt, Pfanne in den Ofen schieben. 40 Minuten ziehen lassen. Ab und zu mit dem ausgetretenen Fleischsaft übergießen.

Sauce:

Mehl in Bratbutter leicht anrösten, es darf dabei aber höchstens hellbraun werden. Bouillon dazugießen und 10 Minuten leicht köcheln lassen (das lässt den Mehlgeschmack verschwinden).

Amarena-Kirschen zugeben und vermischen. Nochmals 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steaks anrichten, mit dem Saft aus der Bratpfanne übergießen und die Amarena-Kirschen-Sauce dazugeben.





Amarena-Kirschen-Kompott



Mehlschwitze



Kasselersteaks im Ofen gegart

