Hohrückenwürfel mit Eierschwämmen

Der schön marmorierte Hohrücken ist ein ideales Fleischstück zum Kurzbraten. Auch zu Würfeln geschnitten wird er saftig und zart, sie dürfen aber nicht zu lange geschmort werden. Darum werden die Würfel zuerst kurz und scharf angebraten, aus der Pfanne genommen und erst zum Schluss in der Sauce mit den Eierschwämmen nochmals aufgewärmt. Das Gericht ist in gut 10 Minuten servierbereit.

Angerichtet mit Fedelini und feinen, zarten Kefen.

Zutaten (1 Portion)

150g	Hohrücken
80g	frische Eierschwämme
1	sehr kleine Zwiebel
1/2	Handvoll glatte Petersilie
1Tl	Paprika süss
80g	Sauerrahm
2El	Brandy oder Cognac
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Eierschwäme putzen, grosse Stücke halbieren. Zwiebel fein hacken, Petersilie in feine Streifen schneiden.

Hohrücken zu 2-3cm grossen Würfeln schneiden, mit Salz un Pfeffer würzen. Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen und die Würfel auf zwei Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Temperatur zurückstellen, Zwiebel und Petersilie ca. 1 Minute in der gleichen

Bratpfanne andünsten. Eierschwämme zugeben, ein paar mal wenden und mit dem Brandy ablöschen. Brandy etwas einkochen lassen, Sauerrahm und ca. 2-3 El Wasser zugeben. Paprika zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca 5 Minuten köcheln lassen, Pilze dabei ab und zu wenden. Falls die Sauce zu stark eindickt nochmals etwas Wasser zugeben. Hohrückenwürfel zugeben und weitere 1-2 Minuten leicht köcheln lassen.

Zutaten Hohrücken mit Eierschwämmen

Sauerrahm, Eierschwämme...

... Hohrückenwürfel aufwärmen