Schweinshalssteak Mexicaine - mit Peperoni und Mais

Es ist die Beilage, die diesem Gericht den Charakter gibt: Mais und Peperoni zusammen kurz geschmort und mit Chili gewürzt. Das Steak wird nur mit Salz und Peffer gewürzt, kurz angebraten und dann in der saftigen Beilage nachgegart. Das pikante Peperoni-Maisgemüse ist nicht einfach Beilage, sondern auch die Würze für das Fleisch. Es eignet sich auch als pikante Zugabe zu anderen kurzgebratenen Fleischstücken.

Der Schweinshals ist gut marmoriert und von kräftigen Fettschichten durchzogen, das macht das Fleisch schön saftig.

Zutaten

1	Schweinhalssteak ca. 220g / 2cm dick
1/2	rote Peperoni
1/2	Maiskolben
1	kleine Zwiebel
1-2	Knoblauchzehen
1dl	Hühnerbouillon
2-3Map	Chilipulver
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schweinhalssteak 30 Minuten vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Maiskolben entblättern und vom Heu befreien. 20 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen. Unter kaltem Wasser abspülen (damit man sich die Hände nicht verbrennt) und mit Hilfe eines spitzen Messers entkernen.

Peperoni mit dem Sparschäler schälen und längs zur Faser in ca. 5mm breite Streifen

schneiden. Zwiebel eher grob, Knoblauch etwas feiner hacken. Zwiebel und Knoblauch in Bratbutter ca. 3 Minuten sanft dünsten. Peperoni zugeben und weitere 3 Minuten mitdünsten, dabei ab und zu wenden. Bouillon dazugiessen und Peperoni ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mais zugeben und mit Chili (vorsichtig) abschmecken.

Steak salzen und pfeffern und beidseitig kräftig anbraten. Auf das ganz leicht simmernde Gemüse legen und ca. 5 Minuten (leicht rosa) bis 10 Minuten (durchgegart) nachziehen lassen. Oder: Sobald der Fleischsaft auszutreten beginnt, ist das Fleisch ist es leicht rosa, bildet sich ein kleiner See, ist es schon fast durchgegart.

Ca. 5 Minuten nachgegart...