



Darf's ein bisschen Heimat sein?



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Hüftsteak an Pfeffer-Whiskysauce

Rezept für 1 Person

Zutaten:

1 Hüftsteak, ca. 180 g
1 TL kalte Butter
1 TL grüne Pfefferkörner
100 ml süße Sahne
100 ml Wasser
½ TL Mehlbutter
3 cl Whisky
Butterschmalz
Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Das Steak mit Küchenpapier sorgfältig trocken tupfen. In einer großen Bratpfanne das Butterschmalz erhitzen und das Hüftsteak auf beiden Seiten 1 Minute scharf anbraten, dabei beim Wenden salzen und pfeffern. Die Hitze um ein Drittel reduzieren und nochmals ca. 1-2 Minuten je Seite fertig braten. Das Fleisch in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Umluftbackofen bei 70 °C ca. 5 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit wird die Sauce wie folgt hergestellt: Den Bratensatz mit wenig Butter lösen und die grünen Pfefferkörner kurz darin anrösten. Mit Whisky ablöschen und kurz aufkochen lassen. Anschließend das Wasser und die Sahne zufügen, nochmals kurz aufkochen lassen, die kalte Butter schwungvoll einrühren und mit der Mehlbutter abbinden. Zu guter Letzt noch salzen und pfeffern.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, auswickeln, den Bratensaft zur Sauce geben und servieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!