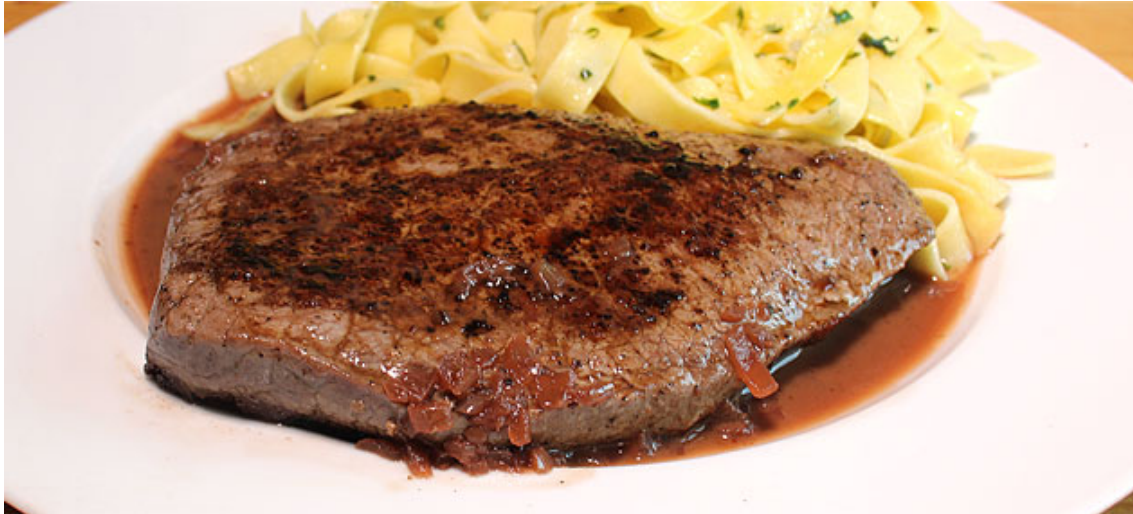




Rindssteak vom Eckstück an Wacholdersauce

Das Eckstück gilt als edelstes Stück vom Stotzen, in der Schweiz wird es auch Bäggli genannt. Daraus können dünne Schnitzel geschnitten werden, die sich gut für ein Fondue Chinoise eignen, auch für Geschnetzeltes ist es ideal. Dicker geschnitten lässt es sich auch als Steak zubereiten, es muss aber sorgfältig zubereitet werden, sonst besteht die Gefahr, dass es etwas trocken und zäh wird. Am besten wird es kurz und scharf angebraten und danach zum Nachziehen für 5-6 Minuten in den Ofen geschoben.

Wacholdersaucen sind ideale Begleiter zu Wildgerichten, doch auch zu einem kräftigen Rindssteak passen sie ausgezeichnet, vor allem wenn sie mit dunklem Portwein abgeschmeckt und mit Butter leicht gebunden werden.

Zutaten

- 1 Rindsteak vom Bäggli, ca. 280g, 1,5 cm dick
- Salz und Pfeffer, roter Portwein
- Bratbutter

Sauce:

- 1 Eschalotte, ca. 20g
- 12 Wacholderbeeren
- 6 schwarze Pfefferkörner
- 1-2 Nelken
- 5cl Rotwein
- 5cl Rindsbouillon
- 4cl roter Portwein
- 15g kalte Tafelbutter

Zubereitung

Steak aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich beidseitig salzen, pfeffern und mit Portwein einpinseln. 1 Stunde ziehen lassen.

Wacholderbeeren, Nelken und Pfefferkörner fein cuttren. Eschalotte fein hacken.

Eschalotte in Bratbutter glasig dünsten, Wacholder zugeben und kurz mitdünsten. Rotwein dazugießen und zur Hälfte einkochen lassen. Bouillon zugeießen und nochmals zur Hälfte einkochen lassen. Portwein dazugießen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und das Steak auf jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten. In den Ofen schieben und 5-6 Minuten nachziehen lassen.

Herdplatte ausschalten, die kalte Butter stückchenweise mit dem Schwingbesen in die Sauce einrühren.





