Hohrücken-Steak an Röstzwiebel-Sauce

Die Röstzwiebelsauce enthält einiges mehr als die geschmacksbestimmende Röstzwiebel: Tomatenmark, Knoblauch, Rotwein, Rindsbouillon und ein Schuss dunkler Portwein. Die kräftige Sauce benötigt allerdings Zeit bei der Zubereitung: Anrösten der Zwiebel, schmoren der Zwiebeln im Rotwein, damit die Sauce viel Röstaromen aufnimmt, aufkochen mit der Bouillon... das nimmt gegen eine Stunde in Anspruch.

Das Hohrückensteak ist gut durchzogen, typisch ist das grosse Fettauge mitten im Fleisch. Das macht das zarte Steak ausserordentlich saftig und geschmackvoll.

Zutaten

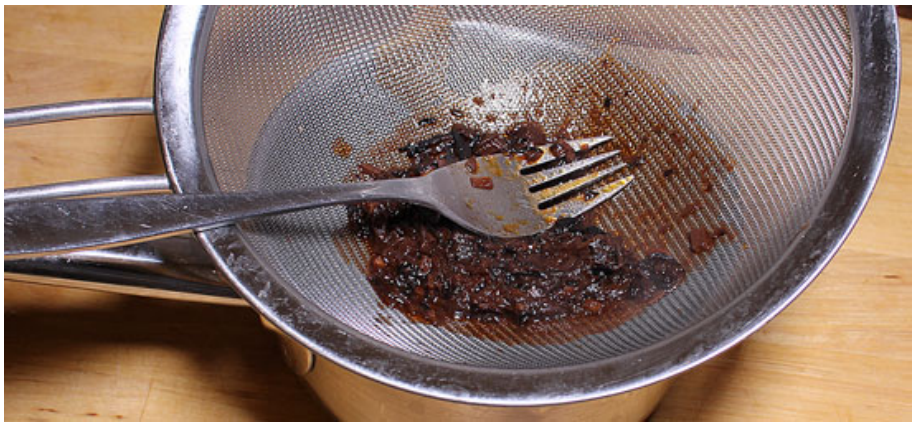
1	Hohrückensteak ca. 250g
1-2Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
1	Zwiebel, ca. 60g
1	Knoblauchzehe
1Tl	Tomatenpüree
1dl	Rotwein
1,5dl	Rindsbouillon
1	Prise Zucker
1	guter Schuss Portwein
2El	Rapsöl

Zubereitung

Für die Dekoration zwei dünne Scheiben aus der Zwiebel schneiden und beiseite legen.
Den Rest der Zwiebel halbieren und zu möglichst feinen Scheiben schneiden.
Knoblauch hacken.

Zwiebel in Rapsöl bei mittlerer Temperatur bräteln lassen, sobald sie leicht bräunlich wird, ab und zu wenden und weiter bräteln bis die Zwiebel dunkelbraun bis fast schwarz ist.

Knoblauch und Tomatenpüree zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Mit 1dl Rotwein ablöschen und bis zu einer sirupartigen Konsistenz gemächlich einkochen lassen. Rindsbouillon dazugiessen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb abgiessen und die Zwiebeln leicht ausdrücken.

Sauce mit Zucker und eventuell Pfeffer abschmecken. Portwein zugiessen. Sauce bis zum Anrichten warmhalten.

Hohrückensteak beidseitig salzen und pfeffern und mit wenig Senf einreiben. Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Hohrückensteak auf jeder Seite 3 Minuten braten. Beiseite gelegte Zwiebelringe mitbraten. Pfanne von der Kochplatte ziehen und das Steak zugedeckt 3 Minuten nachziehen lassen.
Steak anrichten, mit der Sauce nappieren und den Zwiebelringen garnieren.