Schweinshuft-Steak mit Würzbutter

Ein dickes Steak von der fettarmen Schweinshuft neigt beim Braten leicht zum austrocknen. Der sichere Weg zu einem saftigen und zarten Steak führt über zwei Stufen: Das Steak wird beidseitig kurz und heiss angebraten und danach im Ofen bei 80° 20 Minuten gegart. Da kann kaum etwas schiefgehen.

Dazu eine einfache, aber kräftige Würzbutter mit frischem Salbei, Rosmarin und Knoblauch. Angerichtet mit Spaghettoni und einem einfachen Rüebligmües - gute, geradlinige Kost.

Zutaten

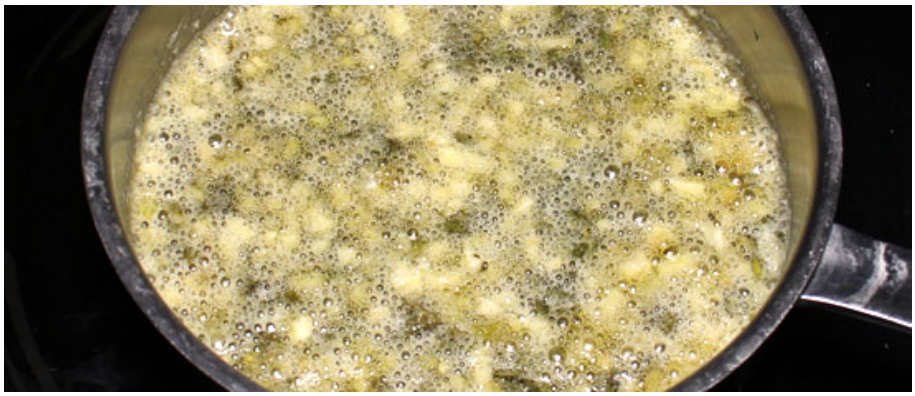
1	Steak von der Schweinshuft, ca. 200g
1Tl	Dijon-Senf
40g	Tafelbutter
4-5	frische Salbeiblätter
1	Zweig frischer Rosmarin
1	grosse Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Schweinshuft-Steak ein halbe Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Beidseitig salzen, pfeffern und dünn mit Senf einstreichen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Steak beidseitig ca. 1 1/2 Minuten scharf anbraten. Steak auf einen Teller legen und für 20 Minuten in den Ofen schieben.

Salbei, Rosmarin und Knoblauch hacken. Tafelbutter schmelzen sobald sie leicht zu schäumen beginnt, Kräuter und Knoblauch zugeben, mit einer Prise Salz würzen, Temperatur zurückstellen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Rüebligmües:
Rübeli zu Stängelchen schneiden, 20g Zwiebel hacken. Zwiebel in Tafelbutter glasig dünsten, Rüebli zugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten. 7cl Gemüsebouillon zugiessen und die Rüebli zugedeckt 20 Minuten dämpfen.