



## Schweinshals-Steak mit Knoblauch-Rosmarinbutter

Ein einfaches und schnelles Rezept, bei dem Knoblauch und Rosmarin für eine kräftige Würze sorgen. Noilly Prat, der trockene französische Wermut, liefert der Buttersauce zusammen mit ein paar Zitronenzesten geschmackliche Tiefe, ohne aufdringlich zu wirken. Kalte Butter wird zum Schluss mit dem Schwingbesen in die heiße aber nicht mehr köchelnde Sauce eingerührt, das gibt ihr eine schöne, seidige Konsistenz. Eine Sauce mit Butter aufmontieren wird das in der Küchensprache genannt.

### Zutaten (pro Portion)

1        Schweinshalssteak, ca. 180g  
1dl      Noilly Prat  
2-3      frische Rosmarinzweige  
2-3      Knoblauchzehen  
1Tl      Zitronenzesten  
40g      Tafelbutter  
          Salz und Pfeffer  
          Bratbutter

### Zubereitung

Schweinshalssteak beidseitig salzen und pfeffern und etwas ziehen lassen.

Knoblauchzehen längs halbieren und zu Scheibchen schneiden. Nadeln von den Rosmarinzweigen abzupfen und hacken. Zesten von einer Bio-Zitrone abziehen. Alles in Noilly Prat aufkochen und etwa auf einen Drittel einkochen lassen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Kochplatte ausschalten, sobald die Sauce nicht mehr köchelt, die kalte Butter stückchenweise mit dem Schwingbesen einrühren.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Schweinshalssteak auf jeder Seite 2 Minuten anbraten. Kochplatte nach dem Wenden ausschalten. Pfanne von der Kochplatte

ziehen, einen Deckel aufsetzen und das Steak 3 Minuten nachziehen lassen.

Steak auf einem heißen Teller anrichten, mit der Buttersauce nappieren und mit einem kleinen Rosmarinzweig garnieren.





