# Hohrückenwürfel an Cognac-Rahmsauce mit Safrannudeln

Da habe ich ein wenig gemogelt, ich habe keinen Cognac sondern Veccia Romagna, den italienischen Weinbrand, verwendet - ein Detail.

Der Hohrücken, besonders wenn er zu Würfeln geschnitten ist, darf nicht zu lange gebraten und warmgehalten werden, sonst wird er zäh und trocken. Darum sollten alle Zutaten gut vorbereitet sein: Knoblauch, Zwiebel und Rosmarin bereits gehackt, die Bouillon in heissem Wasser aufgelöst. Das Nudelwasser bereits erhitzt. Der Ofen auf 60° vorgeheizt.

Der Höhepunkt dieser Zubereitungsart ist das Flambieren. Dabei verbrennt ein grosser Teil des Alkohols und es bleibt das konzentrierte Aroma des Traubenbrandes zurück und bildet die prägende Würze der Rahmsauce.

## Zutaten (2 Portionen):

| | |
|---|---|
| 300g | Hohrücken, in 2cm grosse Würfel geschnitten |
| 1 | kleine Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1dl | Veccia Romagna |
| 1dl | Weisswein |
| 1dl | Hühnerbouillon |
| 1dl | Vollrahm |
| 1Tl | Paprika (süss) |
| | wenig frischer Rosmarin |
| | Salz und Pfeffer |
| | Bratbutter |
| | Maizena |

## Zubereitung:

Ofen mit einem Teller bestückt auf 60° vorheizen.

Gesalzenes Nudelwasser aufsetzen.

Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarinnadeln fein hacken und bereit stellen.

Hohrückenwürfel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In Bratbutter heiss anbraten, nach 1,5 Minuten wenden und nochmals 1 Minute braten. Veccia Romagna dazugiessen und anzünden. Vorsicht: Der heisse Veccia Romagna brennt sofort lichterloh (Finger in Sicherheit bringen). Dampfabzug vorher ausschalten!

Nach ca. einer halben Minute erlischt das Feuer von selbst, ansonsten die Pfanne rütteln. Hohrückenwürfel auf den vorgewärmten Teller geben und im Ofen warmhalten.

Noch etwas Bratbutter in die Pfanne geben, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarinnadeln ca. 2 Minuten andünsten. Mit Weissein ablöschen und diesen etwas auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon und Vollrahm dazugiessen und aufkochen. Wenig Maizena in kaltem Wasser auflösen und dazugeben. Etwas 2 Minuten köcheln lassen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit dem Saft in die Sauce geben. Etwa 2 Minuten leicht köcheln lassen und sofort anrichten.

Gleichzeitig mit der Saucenzubereitung die Nudeln kochen.