Schweinshalssteak an Morchelrahmsauce

Frische Morcheln mit ihrem ganz eigenen erdigen und nussigen Geschmack verlangen kaum nach Gewürzen. Und doch können sie mit zusätzlichen Aromen, die ihre Eigenart unterstützen, ergänzt werden: Etwas Lauch, wenig Knoblauch und ein Schuss weisser Portwein. Die Pilze werden in wenig Bouillon geschmort und erst zum Schluss kommt der Rahm dazu, fein mit süssem Paprika abgeschmeckt.

Das Schweinshalssteak wird nur mit Salz und Pfeffer gewürzt und vorab kurz und scharf angebraten, danach beiseitegestellt und vor dem Servieren in der Morchelrahmsauce nochmals aufgewärmt.

Dazu passen Mafaldine bestens. Mit ihren stark gewellten Rändern nehmen sie die Sauce sehr gut auf.

Zutaten

1	Schweinshalssteak ca. 160g.
70g	frische Morcheln
ca. 7cm	Lauch
1	kleine Knoblauchzehe
2-3	Zweige glatte Petersilie
1	guter Schuss weisser Portwein
5cl	Hühnerbouillon
1/4Tl	Paprika süss
	Pfeffer, Salz
	Bratbutter

Zubereitung

Morcheln längs halbieren und unter fliessendem Wasser gut abspülen, damit Sandreste aus den Lamellen geschwemmt werden. Gut abtropfen und auf ein Küchenpapier legen.

Lauch längs halbieren und in lange ca. 2-3mm breite Streifen schneiden. Knoblauch und Peterli fein hacken.

Schweinshals salzen und pfeffern. In Bratbutter beidseitig scharf anbraten (je ca. 30 Sekunden). Schweinshals aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Temperatur reduzieren. Lauch, Knoblauch, Peterli und Morcheln zugeben und ca. 3-4 Minuten dünsten. Mit Portwein ablöschen, kurz einköcheln lassen, Bouillon dazugiessen und ca. 7-8 Minuten köcheln lassen. Vollrahm einrühren, Temperatur erhöhen bis der Rahm aufschäumt, ca. 1 Minuten köcheln lassen, Temperatur wieder reduzieren. Paprika unterrühren und mit Pfeffer abschmecken. Steak zugeben und ca. 3-4 Minuten in der Sauce ziehen lassen, dabei einmal wenden.

Morcheln dünsten und mit Portwein ablöschen