

## Kochen

Simon Tress

Montag, 17.12.2018

### Mariniertes Schweinesteak mit Rotweinsauce Für 4 Personen

#### Für die Steaks

4 Schweinesteaks (Hals oder Nacken)  
1 Knoblauchzehe  
1 Chilischote  
500 ml Sonnenblumenöl  
1 Stiel Rosmarin  
1 TL Wacholderbeeren  
1 TL Pfefferkörner, weiß  
1 TL Paprikapulver, edelsüß  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Butter

#### Für die Spätzle

250 g Mehl  
4 Eier (Größe M)  
2 EL Butter  
2 EL Haselnüsse, gemahlen  
Salz

#### Für die Soße

1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
50 g Fleischabschnitte (z. B. vom Parieten)  
1 TL Butterschmalz  
1 TL Tomatenmark  
500 ml Rotwein  
1 Zweig Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
5 Pfefferkörner  
etwas Honig

#### Für den Salat

1 Kopf Endiviensalat  
2 EL Weißweinessig  
1 TL Senf  
1 TL Honig  
Salz  
Pfeffer  
4 EL Olivenöl

#### Zubereitung

1. **Für die Steaks** das Fleisch von Sehnen und Fett befreien. Die Abschnitte beiseitelegen.
2. Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Chilischote halbieren (nach Belieben entkernen). Rosmarin grob zerzupfen.
3. Das Öl lauwarm erwärmen. Mit Knoblauch, Chili, Rosmarin, Wacholder, Pfeffer und Paprika mischen.



4. Fleisch in eine flache Schale geben. Mit der Öl-Marinade begießen, wenden, abdecken und mindestens 1 Stunde, maximal 2 Tage im Kühlschrank marinieren.
5. **Für die Spätzle** Das Mehl in eine Schüssel geben und die Eier nach und nach langsam zugeben.
6. Den Teig so lange schlagen bis er Blasen schlägt und eine glatte Masse entsteht. Zu Schluss etwas Salz hinzugeben.
7. Einen Topf mit ausreichend Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Temperatur herunterschalten.
8. Den Teig auf ein Holzbrett flach aufstreichen und mit einer Flachen Palette den Teig in dünne Streifen ins siedende Wasser streichen.
9. Das Brett mit dem Teig ab und an ins Wasser geben, damit der Teig leichter vom Brett ab geht.
10. Die Spätzle garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Herausnehmen und in eine vorbereitete Schüssel mit kaltem Wasser geben.
11. **Inzwischen das Fleisch** herausnehmen, etwas trocken tupfen. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade durch ein feines Sieb streichen.
12. Etwa 2 EL Marinaden-Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Steaks darin von allen Seiten ca. 2 Minuten kräftig anbraten.  
Herausnehmen und im Backofen bei 100 Grad ca. 15 Minuten fertig garen.
13. **Für die Soße** Schalotte und Knoblauch abziehen und halbieren. Die Fleischabschnitte kalt abbrausen und trockentupfen.
14. Butterschmalz im Bratensatz erhitzen. Fleischabschnitte, Knoblauch und Schalotte darin anbraten.
15. Das Tomatenmark zugeben und unter Rühren anrösten.
16. Mit dem Wein ablöschen. Rosmarin und Thymian zugeben. Alles offen auf die gewünschte Konsistenz einkochen.
17. **Für den Salat** die Blätter vom Strunk lösen, abbrausen, trockenschütteln und klein schneiden bzw. zerzupfen.
18. Essig, Senf, Honig, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing verrühren.
19. Für die Spätzle Butter in einer Pfanne erhitzen. Spätzle und Haselnüsse darin ca. 2 Minuten schwenken und mit Salz abschmecken.
20. **Den Soßenansatz** durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Honig verfeinern und abschmecken.
21. Steaks aus dem Ofen nehmen und mit der Soße anrichten. Haselnuss-Spätzle und Salat dazu servieren.