

Senfsteaks mit süss-sauren Cherrytomaten



Zutaten

- 8 Stück Rindshuftsteaks, klein, je 1 cm dick geschnitten
- 8 Teelöffel Estragonsenf, gestrichen
- 500 g Cherrytomaten
- 0.5 Bund Estragon
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 0.5 dl Marsala
- Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle
- 40 g Butter
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Esslöffel Balsamicoessig

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Mit einem grossen Messer in jedes Rindshuftplätzchen eine tiefe Tasche schneiden. Taschen mit Senf ausstreichen.
2. Cherrytomaten je nach Grösse halbieren oder vierteln. Salzen und pfeffern. Estragon fein hacken und untermischen.
3. In einer Bratpfanne Bratbutter kräftig erhitzen. Senfsteaks beidseitig salzen und pfeffern und auf jeder Seite je nach gewünschter Garstufe 1½–2½ Minuten kräftig braten. Aus der Pfanne nehmen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Alufolie decken.

4. Bratensatz mit Marsala ablöschen und auf 2 Esslöffel einkochen lassen. In ein kleines Gefäss giessen.

5. Butter aufschäumen lassen. Cherrytomaten hineingeben, mit Zucker bestreuen und 2–3 Minuten kräftig kochen. Dann Marsalajus und Balsamicoessig beifügen und Tomaten mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Senfsteaks geben. Sofort servieren.

(Quelle: wildeisen.ch)