

Tex-Mex-Peppercrust-Steak mit Gemüse und Chili-Sahne-Soße

Für 2 Personen

2 Rindersteaks, à 250 g	2 rote Paprika	2 grüne Paprika
8 Babymaiskolben	50 g Dosenmais	50 g rote Bohnen
1 Zitrone	1 Limette	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Bund Lauchzwiebel	6 Zweige Rosmarin
6 Zweige Thymian	2 Chilischoten	80 g Butter
100 ml Sahne	30 g Sambal-Oelek	70 ml Gemüsefond
70 ml trockener Weißwein	Olivenöl	bunter Pfefferkörnermix
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Eine Knoblauchzehe abziehen, halbieren und in die Pfanne geben. Die Rindersteaks waschen und trocken tupfen. Mit dem bunten Pfeffer ummanteln und von jeder Seite heiß anbraten. Den Thymian und Rosmarin waschen, trocken tupfen, grob zupfen und ebenfalls in die Pfanne geben. Das Steak aus der Pfanne nehmen und mit den Kräutern in den Ofen geben. Die Paprika waschen, in längliche Streifen schneiden und mit den Babymaiskolben, dem Dosenmais und den roten Bohnen in der Pfanne anbraten. Die Zitrone halbieren und auspressen. Einen Schuss des Zitronensafts mit einem Esslöffel Butter in die Pfanne geben und auf niedriger Hitze garen lassen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel abziehen, mit den Chilischoten klein schneiden, andünsten. Einen Esslöffel Sambal Oelek, den Gemüsefond, den Weißwein und die Sahne hinzugeben. Die Limette halbieren, den Saft auspressen und zur Seite stellen. Etwas Zeste reißen und in die Pfanne geben. Alles köcheln lassen und kurz vor Schluss einmal aufschäumen. Das Steak aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und mit der Chili-Sahne-Soße garnieren. Das Gemüse daneben platzieren, etwas Limettensaft darüber träufeln und servieren.

Nawid Nazemian am 26. Januar 2012