

# Rinder-Steak mit Morchel-Walnuss-Soße und Spätzle

## Für 4 Personen:

### Für das Steak:

300 g Rinder-Kotelett	500 g Porterhouse-Steak	4 Zweige Rosmarin
1 Bund Thymian	2 junge Knollen Knoblauch	2 Schalotten
Meersalz, Pfeffer	Olivenöl	Butterschmalz

### Für die Spätzle:

7 Eigelb	200 g Mehl	100 ml Wasser
Salz, Butter		

### Für die Soße:

20 g getrocknete Morcheln	250 ml kaltes Wasser	60 g Walnusskerne
2 Schalotten	2 EL Rum	250 ml Rotwein
125 ml Sahne	2 TL Preiselbeer-Marmelade	1 EL Butter
1 EL Butter	Salz	

### Anrichten:

4 Zweige Thymian

## Für das Steak:

Das Fleisch am besten beim Metzger vorbestellen. Das Porterhouse-Steak besteht aus einem Mittelknochen und je zur Hälfte aus einem Filet- und Roastbeefstück. Das Rinder-Kotelett hat ebenfalls einen Knochen bzw. Rippenansatz und sollte am besten aus der Hochrippe geschnitten werden.

Die Fleischstücke werden besonders saftig, wenn sie 3-5 cm dick sind und ein Gewicht von 300-400 g haben. Ein Steak von dieser Größe wird nach der Zubereitung in Scheiben geschnitten und reicht für mindestens 2 Personen.

Dicke Fettränder der Fleischstücke zunächst mehrmals anritzen, dann das Steak und Kotelett in Butterschmalz von allen Seiten kräftig anbraten. Dabei auch die seitlichen Fettränder berücksichtigen, damit die Fleischporen rundum gut verschlossen sind. Etwas Backpapier auf einem Backblech ausbreiten und mit Rosmarin und Thymian belegen.

Die Fleischstücke erst nach dem Anbraten mit Meersalz und Pfeffer aus dem Mörser bestreuen, dann auf das Backblech legen und ebenfalls mit Thymian und Rosmarin bestreuen. Knoblauch und Schalotten grob zerteilen und auf oder um die Fleischstücke legen.

Steak und Kotelett mit etwas Olivenöl begießen und in den 120 Grad heißen Backofen schieben. Die Garzeit für ein medium gebratenes Kotelett von circa 300 g beträgt 20 Minuten, ein Porterhouse-Steak von 500 g braucht etwa 25-30 Minuten.

Am besten kontrolliert man die Garzeiten mit einem Thermometer. Beträgt die Innentemperatur 55-60 Grad, ist das Fleisch medium, das heißt außen kross und innen saftig und rosa. Die Art der Zubereitung eignet sich auch für dicke Filets oder Rumpsteaks. Je nach Gewicht und Stärke der Fleischstücke verkürzt oder verlängert sich die Garzeit.

## Für die Spätzle:

Mehl und Eigelb in einer Schüssel verrühren. Nach und nach das Wasser und etwas Salz hinzufügen und alles kräftig verrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Den Teig mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen. Er ist gut, wenn er Blasen wirft und eine zähe Konsistenz hat. Wasser in einem Topf aufkochen und den Teig mit Hilfe einer Spätzle-Pressen oder einem Spätzle-Hobel in das kochende Wasser geben.

In Süddeutschland werden die Spätzle am liebsten handgeschabt. Das ist einfacher, als man denkt. Den Teig zunächst mit einem Spachtel dünn auf einem Spätzle-Brett verteilen. Die Brett-

kante und den Spachtel in das kochende Wasser tunken, dann den Teig in dünnen Streifen in das kochende Wasser schaben. Falls der Teig am Brett und Spachtel kleben bleibt, die Werkzeuge wieder befeuchten.

Die Spätzle sind fest und gar, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Kurz vor dem Servieren mit etwas Butter in einer Pfanne erhitzen.

**Für die Soße:**

Für die Zubereitung der Soße eignet sich am besten die Pfanne, in der die Steaks angebraten wurden. Dadurch bekommt die Soße ein leichtes Röstaroma. Zunächst die Morcheln circa 20 Minuten in Wasser einweichen. Anschließend gut säubern und das Morchelwasser durch ein feines Sieb gießen. Schalotten schälen und fein würfeln, Walnüsse hacken.

Die Butter im Bratenansatz schmelzen und die Schalotten darin anschwitzen.

Walnüsse und Morcheln dazugeben und 5 Minuten dünsten. Eventuell etwas Morchelwasser hinzufügen. Rum und Wein in die Pfanne gießen und alles stark einkochen, bis kaum mehr Flüssigkeit vorhanden ist. Sahne und die Preiselbeer-Marmelade in die Pfanne geben und ebenfalls etwas einkochen lassen. Mit etwas Salz und Morchelwasser abschmecken.

**Anrichten:**

Porterhouse-Steak und Kotelett je nach Geschmack in dünne oder dicke Scheiben schneiden. Die Soße auf Teller geben und darauf die Spätzle platzieren. 1-2 Fleischscheiben auf die Spätzle legen und alles mit 1 Thymianzweig garnieren.

Rainer Sass am 16. Januar 2022