Rinderhüftsteak mit Tortiglioni in Basilikum-Mozzarella-Sauce

Die **Fischwoche bei Nudelheissundhos** ist seit dem heutigen Tag beendet. Leider konnte ich anstelle von sieben Rezepten – also für jeden Tag der Fischwoche eines – nur vier Rezepte veröffentlichen. Denn gerade der Misserfolg mit dem ersten Bouillabaisserezept und die Einstellung der Zubereitung für einen Tag brachte mich dann etwas aus dem Rhythmus. Jetzt habe ich aber dennoch mit vier Fischgerichten genug Fisch für die nächste Zeit gegessen und widme mich endlich wieder dem, wovon ich am meisten verstehe: Fleisch. Nämlich Nudel, Fleisch und Sauce.



Steak mit Pasta und giftgrüner Sauce

Zutaten (für 1 Person):

- 300 g Rinderhüftsteak

- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 20–30 g gewürfelter Katenschinken
- 125 g Mozzarella
- 6–8 Zweige frisches Basilikum
- 100 ml trockener Weisswein
- 10 g Pinienkerne

- ein Spritzer Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- Koriander
- 60 g Kräuterbutter

- 150 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: 30 Min.

Die Tortiglioni nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Kräuterbutter in einer kleinen Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Die Basilikumzweige, die Pinienkerne und den Weisswein in einer hohen Rührschüssel mit dem Pürierstab mixen. Die Katenschinkenwürfel zum Gemüse hinzugeben und kurz mitbraten. Die pürierte Mischung dazu geben. Dann den Mozzarella in kleine Stücke rupfen und in die Mischung hinzugeben. Kurz köcheln lassen und dabei immer kräftig umrühren, damit der Mozzarella verlaufen, aber nicht anbrennen kann. Einen Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vorher schon die Rinderhüftsteaks von beiden Seiten mit frisch gemahlenem Salz, Pfeffer und Koriander würzen. In einer großen Pfanne Kräuterbutter erhitzen und die Steaks auf beiden Seiten bei geringer Hitze etwa 3–5 Minuten anbraten. Die Butter nicht zu sehr erhitzen, weil sie dies nicht verträgt und sonst braun wird und verbrennt.

Die Hüftsteaks auf einem großen Teller anrichten und ein wenig von der beim Braten entstandenen Bratensauce darüber geben. Dann die Tortiglioni daneben anrichten und die giftig-grüne Sauce (der Farbton stammt natürlich vom Basilikum) großzügig darüber verteilen.