

Maccheroni mit Senf-Sauce



Pasta mit Senf-Sauce, garniert mit Parmesan und Basilikum

Resteverwertung vom Gericht vom Vortag – Steaks mit Senf-Sauce und Pommes Frites. Der Vollständigkeit halber liste ich aber nochmals die Zutaten und Zubereitung der Senf-Sauce auf, wenn man sie frisch zubereiten will. Dies ist ein richtig schlotziges Pastagericht.

Zutaten (für 2 Personen):

- $\frac{1}{2}$ große Gemüsezwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 10–20 Pinienkerne
- ein Schuss trockener Weisswein
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 100 ml Sahne
- 0,4 cl Cognac
- einige Zweige frischer Kerbel
- Salz

- Pfeffer
- Butter

- 300 g Maccheroni

- frischer Parmesan
- etwas frisches Basilikum

Zubereitungszeit: 20 Min.

Gemüsezwiebel und Knoblauchzehen schälen und in dünne Streifen schneiden. In einer kleinen Pfanne Butter erhitzen und das Gemüse mit den Pinienkernen darin anbraten. Wenn das Gemüse ein wenig kross ist, mit dem Weisswein und dem Cognac ablöschen. Die Sahne hinzugeben, dann den Senf und den kleingewiegten Kerbel. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geringer Hitze etwas köcheln lassen.

Währenddessen die Maccheroni nach Anleitung zubereiten.

In zwei tiefen Pastateller anrichten, mit der Senf-Sauce übergießen, etwas frisch gemahlenes Salz und Pfeffer darüber geben und mit geraspelttem Parmesan und einigen Basilikumblättern garnieren.

Rückensteaks in Senf-Sauce mit Pommes Frites



Drei Schweinerückensteaks mit viel Senf-Sauce und Pommes Frites

Erneut etwas für Fleischungrige, diesmal ein klein wenig aufwändiger, da mit einer Senf-Sauce.

Zutaten (für 1 Person):

- 3 kleine Schweinerückensteaks (ca. 250 g)
- Schweineschmalz

- $\frac{1}{2}$ große Gemüsezwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 10–20 Pinienkerne
- ein Schuss trockener Weisswein
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 100 ml Sahne
- 0,4 cl Cognac
- einige Zweige frischer Kerbel
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- eine Portion Pommes Frites

- etwas frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: 20 Min.

Fett in der Friteuse erhitzen. Gemüsezwiebel und Knoblauchzehen schälen und in dünne Streifen schneiden. In einer kleinen Pfanne Butter erhitzen und das Gemüse mit den Pinienkernen darin anbraten. Wenn das Gemüse ein wenig kross ist, mit dem Weisswein und dem Cognac ablöschen. Die Sahne hinzugeben, dann den Senf und den kleingewiegten Kerbel. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geringer Hitze etwas köcheln lassen.

Pommes Frites in der Friteuse frittieren, das dauert etwa 12–15 Minuten. Währenddessen in einer großen Pfanne Schweineschmalz erhitzen und die ungewürzten Steaks auf beiden Seiten etwa 2–3 Minuten kross anbraten.

Die Steaks auf einem Teller anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Pommes Frites daneben geben und salzen. Die Senf-Sauce nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und großzügig über die drei Steaks verteilen. Mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Wenn von der Senf-Sauce übrig bleibt, kann man sie wunderbar am darauffolgenden Tag erhitzen und mit Pasta servieren.