

Onglet mit Käsesauce

Für 4 Personen:

4 Onglet Steaks ca. á 150 g schwer (gibt's bei mir) 1 Eß. Olivenöl, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce:

1 Eß. Butter 2 Eß. feingehackte Schalotten oder Zwiebeln 1/8 Liter Weißwein, (gibt's bei mir), 225g Greizer gerieben (gibt's bei mir), 1 Eß Speisestärke (Mehl), 1 Eß Brandy oder Cognac, 1 TL gehackte Thymianblättchen, 4 Thymianzweige zum Garnieren

Zum Würzen

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Fleisch ca. 1 Stunden vorher aus der Verpackung nehmen abwaschen und Trockentupfen. Das Fleisch soll nun Zimmertemperatur annehmen! Backofen auf 80° Grad vorheizen!

Die Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Schalotten zufügen und etwa 2 Min. in der Butter dünsten, dabei gelegentlich umrühren. Wein angießen und auf starker Stufe einmal aufkochen. Den Schalottensud vom Herd nehmen und auf beiseitestellen!

Die Pfanne erhitzen, Olivenöl zugeben (Das Öl darf nicht rauchen). Das Fleisch bei starker Hitze je Seite 2 Minuten scharf anbraten. Dann Salzen und Pfeffern. Dann das Fleisch nochmals ca. 6 Min weiterbraten. Kerntemperatur ca. 53° Das Fleisch auf einen Teller geben und in den Ofen damit!

Käse und Speisestärke in einer Schüssel mischen. Den Schalottensud nochmals aufkochen, anschließend bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren nach und nach jeweils eine kleine Handvoll Käse einstreuen. Den Käse immer erst vollständig schmelzen lassen, bevor neuer Käse zugegeben wird. Wenn der gesamte Käse verarbeitet ist, die Sauce unter Rühren noch einmal aufkochen. Cognac oder Brandy und Thymian dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken!

Die Steaks auf vorgewärmten Tellern (Backofen) anrichten, mit der Sauce übergießen und mit jeweils 1 Thymianzweig garnieren
Mit Röstbrot, oder Bohnenpüree und Gemüse, am besten Spinat oder grünen Spargel servieren.

Als Getränk passt mein Riesling oder aber auch ein sehr guter Rotwein! (Shiraz)

Tipp! Natürlich kann man das Fleisch auch grillen!

