

Šunkový steak na pomerančích

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jílek

Suroviny

Schinkensteaks an Orangensauce

2 (

Kategorien

Fleisch

Zutaten

1 Orange

1 Essl. Honig

1 Essl. Senf

100 ml Weißwein

1 Rotschaliger Apfel

50 Gramm Butter

2 Scheiben Gekochtes Kasseler, Rollschinken oder Bauernschinken, knapp 1 cm dick geschnitten

Salz & schwarzer Pfeffer



Postup

Zubereitung

1. Den Saft der Orange auspressen. Mit dem Honig, dem Senf und dem Weißwein verrühren.
2. Den Apfel ungeschält halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Hälften in dicke Schnitze schneiden.
3. 20 g Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Schinkensteaks darin auf beiden Seiten langsam anbraten. Gleichzeitig daneben die Apfelschnitze kurz mitdünsten. Alles aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.
4. Die Orangensaftmischung zum Bratsatz geben und auf großem Feuer auf die Hälfte einkochen lassen. Zuletzt die restliche Butter in Flocken einfügen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Schinkensteaks verteilen.

Die Sauce passt auch zu anderem Kurzgebratenem.

Anmerkung: statt Weißwein Madeira genommen. Passt hervorragend zu grobem Senf.