

Rinderherzragout in scharfer Orangen-Zitronen-Senf-Sauce auf Chilinudeln



Ein nicht nur farblich sehr schönes Gericht

Es geht weiter mit den Innereien. Diesmal ein Stück Rinderherz. Ebenfalls sehr preiswert, € 7,- pro kg, bei einem Stück von 200 g sind das gerade mal € 1,40. Das Rinderherzstück in kleine Würfel geschnitten, zusammen mit Speck, in einer Orangen-Zitronen-Senf-Sauce, die ihre Schärfe aus zwei Peperoni und Bih-Jolokia-Pulver bezieht. Passend dazu indonesische Chilinudeln. Ein geschmacklich etwas außergewöhnliches Gericht.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Rinderherz
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- 1 Zwiebel

- 3 Knoblauchzehen
- 2 Peperoni
- trockener Weißwein
- 300 ml Orangensaft
- 1 Zitrone (Saft)
- 4 TL Senf
- 1 EL Condimento bianco
- Bih-Jolokia-Pulver
- Zucker
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

- 125 g Chilinudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit

Rinderherzstück erst in Scheiben, dann in Streifen und schließlich in kleine Würfel schneiden. Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni in dünne Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauchzehen und Peperoni etwas andünsten. Rinderherz und Speck dazugeben und mitanbraten. Zugedeckt etwas braten und Flüssigkeit ziehen lassen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Orangen- und Zitronensaft hinzugeben. Ebenfalls den Senf und den Weißweinessig. Mit einer Prise Bih-Jolokia-Pulver, einer Prise Zucker und Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren und ohne Deckel bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen und auf etwa $\frac{1}{4}$ der Ausgangssauce reduzieren.

10 Minuten vor Ende der Garzeit die Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce nochmals abschmecken. Mit einem Stück kalter Butter binden. Chilinudeln in einem tiefen Nudelteller anrichten, Rinderherzragout mit viel Sauce darüber geben und servieren.