

Rumpsteak in Steinpilz-Soße mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

2 Rumpsteak, a 150 g	5 Kartoffel	1 Zitrone, unbehandelt
3 Zucchini	40 g Steinpilze, getrocknet	1 Stange Baguette
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	10 g Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Bund Thymian	1 Chilischote
1 Msp. Kreuzkümmel, gemahlen	100 g Sahne	125 ml Weißwein, trocken
Butterschmalz	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Steinpilze waschen und anschließend in lauwarmem Wasser einweichen lassen. Die Kartoffeln waschen, vierteln und in eine Auflaufform geben. Die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und klein hacken. Von der Zitrone die Zitronenschale abreiben. Fünf Esslöffel Olivenöl, den Knoblauch, die Chilischote, einen Teelöffel Salz, etwas Pfeffer, den Kreuzkümmel, den Rosmarin und den Abrieb von der Zitrone miteinander vermengen, über die Kartoffeln geben und in den Backofen geben. Die Zucchini von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen die Zucchini darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian zupfen und klein hacken. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Steinpilze abgießen, das Wasser auffangen und die Pilze abtropfen lassen. Die Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen, die Zwiebeln darin andünsten, die Pilze dazugeben und mit dem Weißwein und der Sahne ablöschen. Das Pilzwasser durch ein Haarsieb geben und 125 Milliliter in die Pfanne zu der Pilzsoße geben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und reduzieren. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Die Rumpsteaks aus der Pfanne nehmen, die Kartoffeln aus dem Backofen holen und einige Scheiben Baguette schneiden. Das Rumpsteak mit der Steinpilz-Soße, den Rosmarinkartoffeln, dem Zucchini Gemüse und dem Baguette auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Gröger am 12. August 2010