

Rumpsteaks mit Salsa verde und Bratkartoffeln

Für 2 Personen

2 Rumpsteaks a 200 g	4 festk. Kartoffeln	2 Schalotten
4 Knoblauchzehen	1 unbehandelte Zitrone	6 Cornichons
1 Ei	1 EL Kapern	1 Bund Basilikum
1 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Kerbel	2 Zweige Rosmarin
2 Lorbeerblätter	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und das Ei zehn Minuten hart kochen. Das Ei abschrecken, pellen und hacken. Das Basilikum, die Petersilie und den Kerbel von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Schalotten und zwei Knoblauchzehen abziehen und mit den Gewürzgurken sehr fein würfeln. Anschließend die Kapern hacken. Die Zitrone halbieren und etwa einen Esslöffel Saft auspressen. Die Kräuter, mit dem Ei, den Gewürzgurken und den Kapern in einer Schüssel mit acht Esslöffeln Olivenöl und dem Zitronensaft verrühren. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rumpsteaks mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, darin das Fleisch mit dem Rosmarin, den Lorbeerblättern und dem restlichen Knoblauch von jeder Seite scharf anbraten. Die Rumpsteaks für etwa 15 Minuten im Backofen fertig garen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin die Kartoffeln kross braten. Anschließend mit Salz abschmecken. Die Rumpsteaks mit der Salsa Verde und den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Angela Stein am 09. Mai 2011