

Rumpsteak mit Kartoffel-Möhren-Püree und Rotwein-Butter

Für 2 Personen

2 Rumpsteaks, a 200 g	300 g feste Kartoffeln	160 g Ricotta
100 g Parmesan	4 Karotten	2 Schalotten
80 g Butter	200 ml trockener Rotwein	Olivenöl
1 Bund Basilikum	3 Zweige Thymian	1 Muskatnuss
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Karotten schälen, von den Enden befreien und in grobe Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen, ebenfalls in grobe Stücke schneiden und mit den Möhren in gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten gar kochen. Die Steaks waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit Olivenöl bestreichen. Eine Pfanne stark erhitzen und die Steaks goldbraun braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Ein paar Blätter vom Thymian zupfen. In die Pfanne mit dem Bratensud etwa einen Esslöffel Butter geben und die Schalotten und den Thymian darin vier Minuten anschwitzen. Anschließend den Rotwein hinzugeben und etwa die Hälfte einkochen lassen. Den ausgetretenen Fleischsaft mit in die Sauce geben und zwei Esslöffel Butter hinzufügen. Das Ganze gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln und Karotten abgießen und stampfen. Die restliche Butter unterrühren, bis sie vollkommen zerlassen ist. Anschließend den Ricotta unterrühren. Das Basilikum zupfen und klein hacken. Den Parmesan und Muskatnuss reiben. Etwas Basilikum, den Parmesan, etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer unter das Püree heben. Das Fleisch in Tranchen schneiden. Das Rumpsteak mit dem Kartoffel-Möhren-Püree und der Rotweinbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Anne Ehrlich am 03. November 2011