

Rumpsteak mit gegrillter Tomate und Herzogin-Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Rumpsteaks (à 250 g)	5 fest kochende Kartoffeln	300 g Fleischtomaten
20 g Lauchzwiebeln	1 rote Chilischote	1 Zitrone
75 g schwarze Oliven	50 g Schafskäse	1 Muskatnuss
100 ml Sahne	2 Eier	2 TL flüssiger Honig
Kräuterbutter, Knoblauchbutter	Butter, Tasmanischer Pfeffer	Salz, Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Die Fleischtomaten waschen, trocken tupfen und einen Deckel rausschneiden. Das Fruchtfleisch mit den Kernen vorsichtig herauslöfeln und würfeln. Die Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Den Schafskäse in eine Schüssel legen und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Anschließend die Tomatenwürfel und die Lauchzwiebeln unter den Schafskäse mengen. Die Oliven würfeln und mit dem Honig ebenfalls in die Schafskäsemasse geben. Mit Tasmanischem Pfeffer abschmecken. Die ausgehöhlten Tomaten mit der Masse füllen und den Deckel obenauf legen. Anschließend die gefüllten Tomaten in eine Auflaufform geben und für 10 Minuten in den Backofen geben. Die Kartoffeln abgießen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und durch die Kartoffelpresse geben. Anschließend mit Hilfe eines Spritzbeutels die Kartoffeln als kleine Kringel auf das Backblech spritzen. Die Sahne mit den Eigelben vermengen und auf die Kartoffelmasse streichen. Anschließend für circa 10 Minuten in den Backofen geben. Die Steaks waschen, trocken tupfen und den Fettrand in kleinen Abständen bis zum Fleisch einschneiden. Die Zitrone aufschneiden und den Saft über das Fleisch träufeln. Anschließend das Fleisch in die Pfanne geben und von beiden Seiten scharf anbraten. Danach zum Garen in den Backofen geben. Die Rumpsteaks aus dem Ofen nehmen und mit etwas Meerrettich bestreichen. Mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Das Fleisch mit einer Scheibe Kräuterbutter garnieren und mit den gefüllten Tomaten und den Herzoginkartoffeln anrichten. Alles zusammen servieren.

Jean-Marc Meier am 30. April 2012