

Rumpsteak mit Dampf-Zwiebeln und Bratkartoffeln

Für zwei Personen

2 Rumpsteak á 250 g	200 g Kartoffeln, fest	2 Schinkenspeckscheiben
2 Zwiebeln	2 Zwiebeln, rot	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige Blattpetersilie	Butterschmalz, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Das Rumpsteak waschen und trocken tupfen. Dann in der Pfanne das Steak zusammen mit dem Rosmarin von beiden Seiten braten. Das Steak herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und im vorgeheizten Backofen fertig garen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Dann in der Pfanne goldgelb braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die roten Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und in Scheiben schneiden. Den Schinkenspeck ebenfalls klein schneiden. Die Kartoffeln zusammen mit den Zwiebeln und dem Speck in der heißen Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie bestreuen. Das Rumpsteak zusammen mit den Dampfzwiebeln und den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus Streuber am 02. Oktober 2012