

# Sashimi von Rumpsteak mit Rosmarin-Limetten-Butter

## Für zwei Personen

160 g Rumpsteak	400 g Hokkaido	1 Limette
1 Zweig Rosmarin	1/4 Bund Schnittlauch	50 g Butter
1 TL Garam masala	1 TL Kreuzkümmel	50 ml Kokosmilch
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Den Kreuzkümmel und das Garam masala hineingeben und leicht anbraten. Den Kürbis halbieren, die Kerne auskratzen und den Kürbis in Würfel schneiden. Den Kürbis ebenfalls in den Topf geben, mit Wasser auffüllen und kochen lassen, bis der Kürbis weich ist. Das Rumpsteak waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kurz anbraten. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Rosmarin zupfen und die Blätter zu der Butter geben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Sojasoße und den Schnittlauch zugeben. Die Limette auspressen und die Hälfte des Saftes zu der Butter geben. Den Kürbis abgießen. Die Kokosmilch zugeben und stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch dünn aufschneiden und mit dem Kürbispüree auf Tellern anrichten. Die Butter über das Fleisch geben und servieren.

Dennis Gatzke am 25. Oktober 2012