

Rumpsteaks, Tagliata mit Rucola und Kartoffel-Croûtons

Für zwei Personen

300 g Rumpsteak	1 festk. Kartoffel	150 g Kirschtomaten
2 Bund Rucola	100 g Parmesan	2 Zweige Rosmarin
20 g rote Pfefferbeeren	1 EL mittelscharfer Senf	20 g Zucker
50 ml Orangensaft	100 ml Pflanzenöl	2 TL Himbeeressig
150 ml Olivenöl	Öl, Butter	Pfeffer, Salz

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun das Rinderrumpsteak waschen und trocken tupfen. Danach etwas Öl in eine Pfanne geben und das Rumpsteak von allen Seiten darin anbraten. Nun mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Rosmarin waschen, trocken tupfen und einen Zweig zu dem Fleisch geben. Das Rumpsteak gemeinsam mit dem Rosmarinzweig und etwas Olivenöl in den Ofen geben und bei 140 Grad garen. Im Anschluss den Rucola waschen und in dem kalten Wasser ruhen lassen. Nun die Kirschtomaten waschen und vierteln. Danach die Kartoffel schälen und in gleichmäßig kleine Würfel schneiden. Anschließend etwas Butter in eine Pfanne geben und die Kartoffelwürfel darin garen. Nun etwas Pflanzenöl und ein wenig abgezupften Rosmarin dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelwürfel weiter braten, bis sie kross sind. Für das Salatdressing den Orangensaft, 50 Milliliter des Pflanzenöls, den Senf, den Zucker und zwei Teelöffel des Himbeeressigs in einem Zerkleinerer vermischen. Im Anschluss den Rucola trocken tupfen, mit den Kirschtomaten auf einem Teller anrichten und das Salatdressing darüber geben. Nun das Rumpsteak aus dem Ofen nehmen, in dünne Scheiben schneiden. Das Rumpsteak auf dem Rucola-Salatbett verteilen, mit den Kartoffelcroustons, den roten Pfefferbeeren und etwas Parmesan garnieren und servieren.

Kai Exner am 07. Januar 2013