

Rumpsteak, Kartoffel-Spalten und Rotwein-Schalotten-Soße

Für zwei Personen

2 Rumpsteaks, à 200 g	5 feste Kartoffeln	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Beutel Heu	1 Bund Koriander
1 Bund Oregano	1 Bund glatte Petersilie	40 g Butter
1 EL Tomatenmark	1 Glas Anisschnaps	250 ml Wildfond
250 ml halbtrockener Rotwein	Cognac, Rapsöl	Butterschmalz
2 Wacholderbeeren	2 TL Anissamen	Pfefferkörner, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Zunächst die Rumpsteaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in etwas Öl und Butterschmalz von beiden Seiten etwa zwei bis drei Minuten anbraten. Das Heu auf einem Stück Alufolie verteilen. Anschließend die Petersilie, etwas Oregano und den Koriander zupfen und zusammen mit den Anissamen, Salz und Pfeffer auf dem Heu verteilen. Nun den Anisschnaps darüber gießen und die Rumpsteaks darauf legen. Die Alufolie gut verschließen und für circa 15 Minuten in den Backofen geben. Die Kartoffeln waschen und vierteln. Anschließend die Kartoffeln in einer Pfanne mit dem Butterschmalz und dem restlichen Oregano circa 15 Minuten braten. Die Schalotten und die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Anschließend beides zusammen in einer Pfanne mit dem Butterschmalz andünsten. Dann die Pfefferkörner und die Wacholderbeeren zerdrücken. Beides mit dem Tomatenmark zu den Schalotten in die Pfanne geben und kurz anrösten lassen. Anschließend mit dem Wildfond und dem Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen. Dann das Ganze durch ein Sieb in einen Topf geben. Den Cognac hinzugeben und fünf Minuten kochen lassen. Die Sauce zuletzt mit der Butter abschmecken. Die Rumpsteaks aus dem Heubett nehmen und von eventuellen Heuresten befreien. Die Rumpsteaks aus dem Heubett mit den Kartoffelspalten auf Tellern anrichten und mit der Rotwein- Schalottensauce garnieren und servieren.

Else Hoffmann am 08. April 2013