

Rumpsteak mit Frühling-Zwiebeln und Bratkartoffeln

Für zwei Personen

2 Rumpsteaks à 180 g	50 g Speck	200 g Kartoffeln
1 Tomate	1 Zwiebel	1 Bund Frühlingzwiebeln
25 g Butter	125 ml trockener Weißwein	125 ml trockener Rotwein
2 Stängel glatte Petersilie	2 Stängel Rosmarin	1 TL Zucker
Butterschmalz	Zitronenpfeffer	Salz, Pfeffer

Den Weißwein mit 125 ml Wasser in einem Topf zum Sieden bringen. Die Frühlingzwiebeln waschen, in Ringe schneiden und in dem Topf mit Salz und Pfeffer etwa fünf Minuten garen. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Rumpsteaks waschen, trocken tupfen und mit den Zwiebeln und Butterschmalz in einer Pfanne drei bis vier Minuten braten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Zwiebeln mit dem Zucker karamellisieren. Den Bratensud auffangen. Den Rotwein in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen, mit dem Bratensud vermengen und mit der Butter montieren. Anschließend die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck in Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Butterschmalz in einer Pfanne braten. Den Rosmarin hinzugeben. Kurz vor Ende der Garzeit die Zwiebeln und den Speck dazu geben. Die Tomate waschen und in Scheiben schneiden. Die Rumpsteaks mit den Bratkartoffeln und den Frühlingzwiebeln auf Tellern anrichten und mit der Sauce, Tomatenscheiben und Petersilienstängeln garnieren.

Günter Starink am 05. Mai 2014