

# Rumpsteak mit Gnocchi und Cognac-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Rumpsteak:**

2 Rumpsteaks, à 150 g                      4 EL Olivenöl                      Salz, Pfeffer

**Für die Gnocchi:**

250 g mehligk. Kartoffeln                      1 Ei                      175 g Ricotta

25 g Parmesan                      75 g Mehl                      1 Muskatnuss

Butter, Salz, Pfeffer

**Für die Cognac-Sauce:**

1 Schalotte                      1 Frühlingszwiebel                      1 Zweig Estragon

$\frac{1}{2}$  TL Ayvar (Paprikapaste)                      1 TL Butterschmalz                      20 ml Cognac

100 ml Sahne                       $\frac{1}{2}$  TL eingel. grüner Pfeffer                      Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser für die Kartoffeln erhitzen. Die Kartoffeln kochen, abschrecken und pellen. Anschließend stampfen und den Parmesan, den Ricotta, das Mehl und eine Prise Muskat dazugeben. Das Ei trennen und auch das Eigelb zu der Masse geben und alles zu einem Teig verrühren. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen und aus der Masse Rollen formen und circa drei Zentimeter breite Gnocchi abschneiden. Mit einer Gabel die typischen Querstreifen eindrücken. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Gnocchi in das kochende Wasser geben. Sobald sie nach oben steigen, die Gnocchi mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben und abschrecken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin schwenken, bis sie von jeder Seite mit Butter benetzt sind. Die Rumpsteaks von beiden Seiten mit dem Olivenöl für das Fleisch bestreichen. Eine Pfanne ohne Zugabe von Fett erhitzen und die Steaks von jeder Seite zwei Minuten scharf anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Alufolie wickeln und 10 bis 15 Minuten im Backofen fertig garen. Die Schalotte abziehen, die Frühlingszwiebel von den Enden befreien und beides fein würfeln. Mit dem eingelegten Amazonas Pfeffer und einem Teelöffel Butterschmalz in einer Pfanne anschwitzen. Mit dem Cognac flambieren, bis der Alkohol verkocht ist. Mit der Sahne ablöschen und mit Salz, Pfeffer und der Paprikapaste abschmecken. Die Sauce einige Minuten reduzieren lassen. Das Rumpsteak mit Gnocchi und Cognac-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Wencke Dieken am 16. Juli 2014