

Gaelic Steaks mit Rosmarin-Kartoffeln, Ofentomaten

Für 2 Personen

2 Sirloin Steaks, a 200 g 200 g Kartoffeln 100 ml Schlagsahne
1 Bund Rosmarin-Zweige 50 ml Irish Whisky Butter, Olivenöl
Chili, Pfeffer, Salz

Für die Ofentomaten:

20 Kirschtomaten 2 Knoblauchzehen 4 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin 4 EL Olivenöl Zucker, Pfeffer, Salz

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln kochen. Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten, die Tomaten waschen und hineingeben. Die Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Die Thymian- und Rosmarinzweige waschen und abzupfen. Die Tomaten mit Salz, Zucker, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und zerdrückten Knoblauchzehen würzen. Für 20 Minuten im Ofen garen. Die Sirloin Steaks mit Pfeffer würzen. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, bis die Butter schäumt. Die Steaks hineingeben und die Hitze reduzieren. Die Steaks von jeder Seite drei Minuten scharf anbraten, anschließend die Steaks aus der Pfanne nehmen und bei 90 Grad im Ofen warm halten. Für die Sauce den Bratenfond mit dem Whiskey ablöschen. Leicht einreduzieren lassen, die Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Den Rosmarin waschen und von den Stielen befreien. Die Kartoffeln abgießen, dritteln und in einer Pfanne mit Butter und beliebig viel Rosmarin schwenken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit etwas Kräutern garnieren.

Kevin Kuhn am 17. September 2014