

Rumpsteak, Kartoffelscheiben, Krabben-Dip, Salat

Für zwei Personen

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteaks à 200 g	1 Zehe Knoblauch	2 EL Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Salz
Pfeffer		

Für die Kartoffelscheiben:

2 große, festk. Kartoffeln	1 Zehe Knoblauch	2 EL Butter
1 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	Salz
Pfeffer		

Für den Dip:

100 g Nordseekrabben	1 Stange Staudensellerie	2 Frühlingszwiebeln
1 kleiner Apfel	250 g Sahnequark	2 EL Naturjoghurt
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für den Tomaten-Gurken-Salat:

250 g kleine Strauchtomaten	1/2 Salatgurke	1 Schalotte
1 Zitrone	1 EL heller Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
5 Basilikumblätter	3 EL Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen, in fingerdicke Scheiben schneiden und im Öl mit Rosmarin und Knoblauch kurz marinieren. Auflaufform mit Butter ausfetten und die Kartoffelscheiben mit Marinade hineingeben, salzen, pfeffern und im Ofen circa 25 Minuten weich backen.

Rumpsteaks waschen, trocken tupfen, salzen und in heißer Butter mit Kräuterzweigen und Knoblauch von jeder Seite zwei Minuten scharf anbraten. Pfeffern und mit den Gewürzen in Alufolie wickeln. Für acht bis zehn Minuten in den Backofen legen, danach aus dem Ofen nehmen und in Folie ruhen lassen.

Für die Creme Staudensellerie, Frühlingszwiebeln und Schnittlauch kleinschneiden. Apfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Alles zusammen mit Quark und Joghurt vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat Tomaten waschen und halbieren. Gurke schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen und in Stücke schneiden. Schalotte abziehen und in feine Ringe schneiden. Petersilienblätter abzupfen und etwa zwei Esslöffel klein hacken. Zitrone auspressen, sodass ein EL Saft entsteht. Öl, Essig und Zitronensaft mit Schalottenringen und gehackter Petersilie verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Tomatenhälften und Gurkenstücke hinzugeben. Mit Basilikum Blätter anrichten.

Rumpsteaks, Kartoffelscheiben, Staudensellerie-Creme und Salat auf Tellern anrichten und mit Krabben garniert servieren.

Anke Zimmermann am 11. November 2015