

Rumpsteak, Zwiebeln, Bratkartoffeln, Cognac-Pfeffer-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rumpsteak á 250 g
Mehl

4 Zwiebeln

Rapsöl

Für die Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln

100 g Bauchspeck

1 Zwiebel

Für die Cognac-Pfeffersauce:

20 g eingel. grüner Pfeffer

2 Schalotten

250 ml Sahne

2 EL Crème-fraîche

1 Muskatnuss

4 cl Cognac

250 ml braune Grundsauce

Butter

braune Grundsauce:

1 Mohrrübe

1 Stück Knollensellerie

1 große Zwiebel

200 ml Rotwein

400 ml Kalbsfond

1 EL Tomatenmark

1 EL Pfefferkörner

1 EL Pimentkörner

1 Lorbeerblatt

Einen Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Grundsauce Mohrrübe und Sellerie schälen, Zwiebel abziehen, alles kleinschneiden. Alles in einer Pfanne in etwas Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark unterrühren und mit Rotwein ablöschen. Rotwein sämig einkochen lassen und mit Kalbsfond auffüllen. Pfefferkörner, Pimentkörner und Lorbeerblatt zugeben. Das ganze gut 20 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze einkochen lassen.

Für die Kartoffeln diese schälen, würfeln und in einem Topf mit Salzwasser circa 15 Minuten bissfest kochen.

Für das Fleisch die Steaks in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und im Backofen gar ziehen lassen.

Die Zwiebeln abziehen, fein schneiden und in Mehl wenden. In heißem Rapsöl ausbacken. Für die Sauce die Schalotten in Butter hellbraun anschwitzen. Mit dem Cognac ablöschen und die Pfefferkörner hinzugeben. Anschließend mit der braunen Grundsauce und der Sahne auffüllen. Die Sauce etwas reduzieren lassen und kurz vor dem Servieren Creme fraîche hinzufügen. Mit Salz und einer kleinen Prise Muskat abschmecken.

Für die Kartoffeln die Zwiebel abziehen und mit dem Bauchspeck fein würfeln. Die Kartoffelwürfel in einer Pfanne in Rapsöl knusprig anbraten. Kurz vor dem Servieren die Zwiebeln und den Bauchspeck dazugeben. Alles bei großer Hitze nochmals durchschwenken, sodass die Zwiebeln und der Speck schön knusprig werden.

Die Steaks aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den Bratkartoffeln und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 10. März 2016