

Rumpsteak, Harissa-Soße, Pommes, Mayonnaise, Fladenbrot

Für zwei Personen

Für die Sauce:

$\frac{1}{4}$ rote Paprika	3 Knoblauchzehen	4 rote Peperonis
1 TL Kreuzkümmelsamen	$\frac{1}{2}$ TL Koriandersamen	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen
1 EL Rosenwasser	1 EL getr. Rosenblütenblätter	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
1 Zitrone (Saft, Abrieb)	4 EL Olivenöl	1 TL grobe Meersalzflocken

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteaks à 180 g	200 ml Rinderfond	1 EL Harissa-Paste
2 EL eiskalte Butter	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Fladenbrot:

125 g Mehl	125 g Joghurt	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
100 ml Olivenöl	Salz	

Für die Süßkartoffelpommes:

2 große Süßkartoffeln	1 TL Speisestärke	Salz
-----------------------	-------------------	------

Für die Trüffel-Mayonnaise:

1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf	100 ml Neutrales Öl
3 in Öl eingelegter Trüffel	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

Den Ofen auf 80 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Eine kleine Pfanne sanft erhitzen. Kreuzkümmel-, Koriander- und Fenchelsamen darin 2-3 Minuten rösten, bis sie duften. In einen Mörser geben und fein zermahlen.

Knoblauch abziehen. Minze abbrausen und trockenwedeln. Peperonis mit Samen, Paprika, Knoblauch, Rosenwasser, Öl, Salz, der Samenmischung aus dem Mörser und der Hälfte der Rosenblütenblätter in einen Mixer geben und zu einer Paste mit der Konsistenz von Pesto verarbeiten.

Die restlichen Rosenblütenblätter unterrühren und die Mischung salzen.

Zitronenschale abreiben. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Einen gehäuften Esslöffel der Pesto-Mischung mit Zitronenabrieb und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren.

Das Dressing in eine Schüssel gießen, in der die beiden Steaks nebeneinander liegen können.

Für das Rumpsteak:

Steaks auf beiden Seiten salzen, gründlich mit Olivenöl einreiben und 10 Minuten beiseite stellen.

Eine Pfanne stark erhitzen, die Steaks in die Pfanne geben und von jeder Seite 2 Minuten braten. Wenn die Steaks dünner oder dicker sind, die Garzeit anpassen.

Steaks in die Schüssel mit dem Dressing von oben legen und darin wenden. Im Backofen ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Bratensatz mit Rinderfond lösen, Harissa-Paste einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Butter andicken.

Steaks auf einem Brett in Streifen schneiden und auf angewärmte Teller legen. Das restliche Dressing in die Sauce rühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fladenbrot:

Mehl, Joghurt, Backpulver, Olivenöl und Salz vermengen, in 2 Teile teilen, ca. daumendick ausrollen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten im Ofen backen, bis der Teig gut aufgegangen und leicht braun ist.

Für die Süßkartoffelpommes:

Süßkartoffeln schälen, in Streifen schneiden, in einem Gefrierbeutel mit etwas Speisestärke mehlieren und bei 180 Grad in der Fritteuse bis zum gewünschten Bräunungsgrad ausbacken. Mit Salz würzen.

Für die Trüffel-Mayonnaise:

Ei und Senf kurz mit dem Pürierstab anrühren. Öl zunächst langsam zufügen. Wenn die Masse dicker wird, den Rest hinzufügen. Mit Trüffel, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Wilden am 17. September 2018