

# Rumpsteak und Riesen-Garnelen, Thymian-Schaum, Guacamole

**Für zwei Personen**

**Für das Fleisch:**

2 Rumpsteaks mit Fettrand à 200 g    Salz    Pfeffer

**Für die Garnelen:**

6 Riesengarnelen    1 Knoblauchzehe    1 Zitrone  
2 Zweige glatte Petersilie    2 Zweige Rosmarin     $\frac{1}{4}$  TL Chilisalz  
200 ml Olivenöl    Salz    Pfeffer

**Für die Kartoffelchips:**

1 große Kartoffel    Öl    Chilisalz, Salz

**Für die Guacamole:**

1 Avocado    1 Tomate    1 rote Chili  
1 Schalotte    1 Knoblauchzehe    1 Limette, davon der Saft  
1 EL Schmand    3 Zweige Koriander    Salz, Pfeffer

**Für den Schaum:**

125 g Sahne    200 ml Milch    1 Ei, Eigelb  
1 Bund Thymian    Salz

**Für das Gemüse:**

1 rote Spitzpaprika    1 gelbe Spitzpaprika    400 g passierte Tomaten  
50 g schwarze Oliven    1 Schalotte     $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe  
50 ml Gemüfefond    200 ml trockener Weißwein    1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian    Olivenöl    Salz, Pfeffer

**Für das Fleisch:**

Die Rumpsteaks salzen und von beiden Seiten, je Seite ca. 2 Minuten in eine heiße Grillpfanne legen, bis Kerntemperatur 54 Grad erreicht ist. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnelen:**

Garnelen putzen und entdarmen, Schale entfernen, an einer Garnele die Schale dran lassen, aber entdarmen.

Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben. Petersilie und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Aus Knoblauch, Zitronenabrieb, Petersilie, Rosmarin, Chilisalz und Olivenöl eine Marinade anrühren. Die Garnelen auf den Grill legen, aber nicht zu heiß, nach 2 Minuten wenden und mit der Marinade einpinseln. Die Garnelen sollten innen noch glasig sein. Die Marinade kann man auch für das Steak benutzen.

**Für die Kartoffelchips:**

Kartoffel schälen und auf dem Hobel in dünne Scheiben hobeln, in Salzwasser die Stärke auswaschen und die Scheiben gut trocknen. Öl heiß werden lassen und die Kartoffeln knusprig frittieren. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und würzen.

**Für die Guacamole:**

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und fein würfeln. Die Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und klein würfeln. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Avocado, Chili, Schalotte, Knoblauch und Limettensaft mit dem Stabmixer zu einer Creme

aufmixen. Koriander abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Schmand und Kräuter unterheben. Die Tomate entkernen und in kleine Würfelchen schneiden und unter die Creme mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Schaum:**

Sahne, Milch und Thymian einmal aufkochen lassen und zum abkühlen zur Seite stellen. Ganz zum Schluss wenn alles soweit fertig ist, die Kräuter heraus nehmen und mit einem Eigelb alles schön schaumig aufmixen.

**Für das Gemüse:**

Die Schalotte, den Knoblauch und den geschälten, in Streifen geschnittenen Paprika in Olivenöl glasig andünsten, mit dem Wein ablöschen. Die Kräuter, Oliven und die passierten Tomaten dazu geben und etwas einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Fond verdünnen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Chaudhry am 03. Dezember 2018