

Pastinaken-Püree, Crunch, Rumpsteak, Rotwein-Schalotten

Für zwei Personen

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteaks à ca. 200 g

Salz

Butter

bunter Pfeffer

Pflanzenöl

Für das Püree:

300 g Pastinaken

150 ml Sahne

Salz

40 g Schalotten

50 g Butter

Pfeffer

10 EL Gemüsefond

1 Muskatnuss

Für den Crunch:

200 g Pastinaken

400 ml Frittieröl

Salz

Für die Rotwein-Schalotten:

4 Schalotten

50 g kalte Butter

Salz

200 ml Rotwein

1 EL brauner Zucker

bunter Pfeffer

100 ml Portwein

1 TL Butter

Für das Rumpsteak:

Rumpsteaks von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Steaks von jeder Seite scharf anbraten.

Etwas Butter dazugeben und braten, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Das Fleisch einige Minuten ruhen lassen.

Für das Püree:

Pastinaken schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Beides in etwas Butter glasig anschwitzen, dann mit etwas Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Mit Sahne und Gemüsefond aufgießen, ca. 15 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Zum Schluss mit dem Kartoffelstampfer fein stampfen.

Für den Crunch:

Pastinaken schälen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. In einem Topf mit reichlich heißem Öl kross ausbacken. Mit etwas Salz würzen.

Für die Rotwein-Schalotten:

Butter in einer Pfanne aufschäumen, den Zucker zugeben und leicht karamellisieren.

Schalotten abziehen, halbieren, in Streifen schneiden und kurz mitbraten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und 15 Minuten stark reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karin Mohrenschildt am 13. März 2019