

Rumpsteak mit Rahm-Soße, Speck-Böhnchen, Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteaks à 250 g Öl Salz

Für die Speck-Böhnchen:

400 g Brechbohnen 50 g Speckwürfel 1 kleine Zwiebel

$\frac{1}{2}$ TL Natron Butterschmalz Muskat

Salz Pfeffer Eiswasser

Für die Bratkartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln 1 Zwiebel 50 g Butterschmalz

Salz

Für die Rahmsauce:

1 Gemüsezwiebel 2 Möhren $\frac{1}{4}$ Staudensellerie

1 Stange Lauch 200 ml Sahne 400 ml Kalbsfond

1 EL Tomatenmark 1 EL Speisestärke 150 g Butter

Butterschmalz Salz

Für das Rumpsteak:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Steak vom Fettrand trennen und mit Salz würzen. In einer Grillpfanne mit etwas Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

Anschließend für ca 10-15 Minuten im Backofen garen. Das Steak vor dem Anrichten in Streifen schneiden.

Für die Speck-Böhnchen:

Bohnen putzen. Salzwasser mit etwas Natron zum Kochen bringen, damit das Gemüse grün bleibt. Bohnen darin kochen und nach circa 10 Minuten in Eiswasser abschrecken.

Zwiebel schälen und mit dem Speck klein schneiden. Beides in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Bohnen hinzufügen und die Hitze reduzieren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken **Für die Bratkartoffeln:**

Kartoffeln schälen, waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelscheiben langsam braten bis sie goldgelb sind. Zwiebel schälen, klein schneiden und hinzufügen. Mit Salz abschmecken.

Für die Rahmsauce:

Möhren, Sellerie, Lauch und Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. In einer Pfanne in Butterschmalz anrösten. Sobald das Gemüse braun ist, Tomatenmark zufügen und mit Kalbsfond ablöschen.

Bis zur Hälfte etwa einkochen lassen. Anschließend passieren, wieder in die Pfanne geben und mit Sahne auffüllen. Die Sauce mit Butter und bei Bedarf zusätzlich mit Stärke abbinden. Mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Louis Klose am 20. Dezember 2021