

Rumpsteak mit Whisky-Honig-Marinade, Grillkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Whiskey-Honig-Marinade:

1 EL Whiskey	1 TL mittelscharfen Senf	1 EL cremigen Honig
--------------	--------------------------	---------------------

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteaks, à 3,5 cm dick	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
-----------------------------	----------------	---------------

Für die Kartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Rosmarin
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Grilltomate:

1 Rispe Cocktailtomaten

Für die Bohnen im Speckmantel:

150 g grüne Bohnen	1 EL getrock. Bohnenkraut	5-6 Scheiben Bacon
1 EL Natron	Salz	Eiswasser

Für die Sauce hollandaise:

½ Zitrone, davon Saft	4 Eier	150 g Butter
2 EL Weißwein	½ TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Whiskey-Honig-Marinade:

Alle Zutaten für die Marinade mit einem Schneebesen vermengen.

Für das Rumpsteak:

Steaks salzen und mit Öl einreiben. Bei starker Hitze von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Steaks vom Grill nehmen und mit der Whiskey-Honig-Marinade bepinseln. Danach indirekt garen und ein Fleischthermometer platzieren. Dieses sollte ca. 56 Grad Zieltemperatur anzeigen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln in Salzwasser mit Schale ca. 15 Minuten garen. Sobald sie weich sind, aus dem Wasser nehmen. Halbieren, salzen und mit dem Öl an der Schnittstelle einreiben. In einer Grillschale auf dem Grill platzieren und bei mittlerer Hitze kross anbraten. Knoblauchzehe andrücken und Rosmarinzweige mit in die Schale geben und die Kartoffeln damit aromatisieren.

Für die Grilltomate:

Cocktailtomaten salzen und zum Schluss in den letzten 3 Minuten mit zu den Kartoffeln legen und im aromatisierten Öl ziehen lassen.

Für die Bohnen im Speckmantel:

Grüne Bohnen waschen, die Enden kappen und in mit Natron und Salz angereichertem Wasser ca. 5 Minuten bissfest garen. Danach mit Eiswasser abschrecken. Bohnenkraut auf den Baconscheiben verteilen.

Jeweils ca. 6-7 Stangen grüne Bohnen mit Bacon ummanteln. Mit einer Rouladen-Nadel fixieren. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten von allen Seiten kross anbraten.

Für die Sauce hollandaise:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Butter in einem Topf schmelzen und anschließend in ein Gefäß mit Ausguss geben. Eigelbe, 2 EL Wasser, Wein, Zucker, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen in einem Topf aufschlagen. Bei mittlerer Hitze erwärmen und dabei immer wieder mit dem Schneebesen schlagen. Sobald die Sauce etwas dicklich wird vom Herd nehmen und die flüssige Butter einrühren Solange mit dem Schneebesen aufschlagen, bis eine schöne Bindung entsteht. Mit 1 TL ausgepresstem Zitronensaft abschmecken.

Sindy Braun am 13. Juli 2023