

# Rumpsteak, Zwiebel-Soße, Pfifferling-Walnuss-Ragout

## Für zwei Personen

### Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteak à 200 g	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
50 g Butter	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

6 Drillinge	50 g Butter	2 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

### Für den Pfifferling-Walnuss-Rahm:

100 g Pfifferlinge	1 kleine Zwiebel	1 kleine Knoblauchzehe
2 EL Schmand	100 ml Gemüsefond	8 Walnusskerne
3 Zweige glatte Petersilie	Muskatnuss	Kreuzkümmel
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Röstzwiebeln:

1 kleine Zwiebel	25 g Mehl	250 ml neutrales Pflanzenöl
------------------	-----------	-----------------------------

### Für die Zwiebelsauce:

1 Gemüsezwiebel	2 EL Butter	1 EL Tomatenmark
50 ml trockener Rotwein	150 ml Rinderfond	1 Lorbeerblatt
3 Pimentkörner	5 Wacholderbeeren	1 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

### Für das Rumpsteak:

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Steaks salzen und pfeffern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks zunächst auf einer Seite für 3 Minuten braten. Anschließend wenden und Butter, angedrückte Knoblauchzehe und Rosmarin hinzugeben. Steaks im vorgeheizten Backofen 12 Minuten fertigkochen und vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

### Für die Kartoffeln:

Kartoffeln in Salzwasser bissfest kochen. Nadeln vom Rosmarinweig abstreifen und anschließend fein schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Kartoffeln und Rosmarin hinzugeben und schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und Kartoffeln goldbraun braten.

### Für den Pfifferling-Walnuss-Rahm:

Pfifferlinge gründlich putzen und die Stielenden entfernen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Walnusskerne halbieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Pfifferlinge und Walnüsse hinzugeben und für 10 Minuten anbraten.

Petersilie grob hacken.

Pfifferlinge mit Fond ablöschen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Schmand hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kreuzkümmel abschmecken. Petersilie kurz vor dem Servieren unterrühren. .

### Für die Röstzwiebeln:

Pflanzenöl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen. Temperatur mit einem Fleischthermometer überprüfen.

Zwiebeln abziehen und in Spiralen schneiden. Zunächst in Mehl wälzen und im heißen Öl knusprig frittieren.

### Für die Zwiebelsauce:

Gemüsezwiebel abziehen, vierteln und anschließend in etwas dickere Streifen schneiden.

In einem Topf die Butter schmelzen, Zwiebel hinzufügen und glasig anschwitzen. Mehl und Tomatenmark hinzufügen und kurz mit braten lassen. Mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen und mit Rinderfond ablöschen.

In einem Gewürzbeutel Lorbeerblatt, Piment und Wacholderbeeren der Sauce hinzufügen und köcheln lassen bis die Sauce dicklich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Maik Sandvoß am 23. September 2024