

Rumpsteak Esterházy, Kapern-Jus, Kartoffelgratin

Für 2 Personen

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteak à ca.180-200 g	1 Knoblauchzehe	20 g weiche Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Esterhazy-Topping:

1/3 Sellerieknolle	2 Karotten	1 Stange Lauch
500 ml neurales Rapsöl	Salz	

Für die Jus:

3 Markknochen	125 g Speck	1-2 EL Kapern, Salzlake
1/3 Sellerieknolle	2-3 Karotten	1 Stange Lauch
3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	200 ml trockener Rotwein
150-200 ml Gemüsefond	300 ml Rinderfond	2 EL Tomatenmark
2 EL Rapsöl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	10 g schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	1 EL Speisestärke	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Gratin:

400 g festk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
150 ml Sahne	150 ml Vollmilch, 3,8%	100 ml Gemüsefond
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1-2 Zweige Petersilie

Für das Rumpsteak:

Einen Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, einen zweiten auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen, dazu pressen und gut vermischen. Fleisch mit Butter bestreichen und kurz ruhen lassen. Fleisch in einer Edelstahlpfanne kräftig 3-4 Minuten pro Seite anbraten. Im Ofen auf dem Rost bis zum gewünschten Gargrad (52-54°C) fertig garen. Ggf. Grillthermometer benutzen.

Für das Esterhazy-Topping:

Gemüse waschen, schälen und Sellerie und Karotten mit dem JulienneSchäler in schmale Streifen schneiden. Lauch in feine Streifen schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin 4-5 Minuten leicht goldbraun frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Jus:

Rapsöl in einem Topf, am besten ein Gusseiserner, erhitzen und die Markknochen darin scharf anbraten. Speck würfeln. Sellerie, Karotten und Lauch schälen bzw. putzen und grob würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und ebenfalls grob würfeln. Sellerie, Karotten, Lauch, Schalotten und Knoblauch zu den Markknochen in den Topf geben und anbraten. Dann Speck und Pfefferkörner zugeben und ebenfalls mit braten. Tomatenmark zugeben und mit Rotwein ablöschen.

Petersilie und Lorbeerblatt hinzufügen, dann Gemüsefond und Rinderfond angießen. 25-

30 Minuten einkochen lassen. Markknochen zwischendurch auslösen.

Schließlich Markknochen herausnehmen. Ein feines Sieb auf einen hohen Topf setzen und die Sauce abseihen. Dann das Gemüse mit einem Löffel durch das Sieb pressen. Es dient als natürlicher Saucenbinder.

Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, erneut erhitzen und ggf. mit Gemüsefond und Speisestärke abbinden. Am Ende Kapern hinzufügen.

Für das Gratin:

Kleine Gratin-Formen mit Butter einfetten. Knoblauch abziehen und in einen Messbecher pressen. Mit Sahne, Milch und Gemüsefond vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Kartoffeln schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln. Die Kartoffeln in die kleine Form schichten. Die Sahne-Milch-Fond-Mischung über die Kartoffeln geben und anschließend Butter in Flöckchen auf dem Gratin verteilen. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Für die Garnitur:

Petersilie hacken und als Garnitur verwenden.

Die Sauce auf den Teller geben, Fleisch daraufsetzen und das Gemüse-Topping darauf geben. Schälchen mit Kartoffelgratin ebenso zugeben, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Franziska Kolb am 18. Februar 2025