

Rumpsteak mit Portwein-Schalotten-Soße, Bratkartoffeln

Für 4 Personen

6 Schalotten	4 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
2 EL Zucker	750 ml roter Portwein	200 ml Kalbsjus
Meersalz, Pfeffer	1 EL Speisestärke	2 Knoblauchzehen
4 Rumpsteaks á 250 g		

Für die Bratkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, festk.	100 g durchw. Speck	3 Schalotten
1/2 Bund glatte Petersilie	6 EL Rapsöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln die Kartoffel bereits am Vortag mit Schale in Salzwasser kochen. Backofen auf 80 Grad Ober-, Unterhitze vorheizen (Gas Stufe 1, Umluft nicht geeignet). Für die Sauce die Schalotten schälen und in sehr feine Ringe schneiden. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Den Zucker in einem Topf hell karamellisieren. Schalotten kurz darin andünsten und mit Portwein ablöschen. Je zwei Zweige Thymian und Rosmarin zugeben und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf ein Drittel reduzieren. Die Kräuter herausnehmen und mit Kalbsjus auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce zur gewünschten Konsistenz binden und warm halten. Für die Rumpsteaks den Knoblauch schälen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne bei starker Hitze in wenig Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend salzen und pfeffern und auf ein leicht geöltes Backblech legen. Restlichen Thymian, Rosmarin und die Knoblauchzehen auf die Steaks geben und im Backofen ca. 15 Minuten medium garen. Für die Bratkartoffeln, die am Vortag gegarten Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Den Speck würfeln, die Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Kartoffelscheiben zugeben und von allen Seiten goldbraun braten. Anschließend die Speckwürfel zugeben und schön kross braten. Kurz vor dem Servieren die Schalotten und zum Schluss die Petersilie zugeben. Alles gut durch schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Rumpsteak und der Portwein-Schalotten-Sauce servieren.

Frank Buchholz am 22. Dezember 2014