

Süßkartoffel-Pommes mit Feigen-Aioli und Rumpsteak

Für 4 Personen

Für die Süßkartoffel-Pommes:

1 kg Süßkartoffeln	2 EL Kokosöl	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
$\frac{1}{2}$ TL geräuchertes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	Salz

Für die Feigen-Aioli:

3 Knoblauchzehen	2 Eigelb	1 EL Feigensenf
Salz	Pfeffer	200 ml Rapsöl
100 ml Schmand	Honig	1 Msp. Chilipulver

Für die Rumpsteaks:

4 Rumpsteaks (à ca. 150 g)	Salz, Pfeffer	3 EL Speiseöl
----------------------------	---------------	---------------

Für die Süßkartoffeln den Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in 1 cm starke Stifte schneiden.

Die Kartoffelstifte für 5 Minuten in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Das Kokosöl in einem Topf schmelzen.

Die Süßkartoffeln aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.

Süßkartoffelstifte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, mit Kokosöl, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Pfeffer und Salz vermengen.

In den Backofen geben, nach 15 Minuten einmal wenden und weitere 15 Minuten garen.

Für die Feigen-Aioli den Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Die Eigelbe in ein hohes Gefäß geben. Knoblauch, Senf, Salz und Pfeffer dazugeben und mit dem Pürierstab vermengen. Das Rapsöl in dünnen Strahl fortwährend einrühren, bis eine Mayonnaise entsteht. Dann den Schmand einrühren, mit Honig und Chilipulver abschmecken.

Die Rumpsteaks kurz kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten je ca. 2 Minuten kräftig anbraten, dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Steaks kurz ziehen lassen.

Heiße Süßkartoffelpommes mit Steak und Feigen-Aioli anrichten.

Sören Anders am 14. Februar 2020