

Rumpsteak auf Kartoffel-Stampf mit Pfeffer-Soße

Für 4 Portionen

4 Rumpsteaks a 200 Gr.	1 Kg. festk. Kartoffeln	300 ml. Rinderbrühe
6 Schalotten	2 Eßl. Olivenöl	1 Eßl. Zitronensaft
2 Eßl. grüne Pfefferkörner	1 Eßl. Butter	200 ml. Kalbsfond
100 ml. Portwein	Meersalz	Steakpfeffer

Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, vierteln, kochen, abgießen. Grob zerstampfen, Brühe und Zitronensaft zugeben. 4 grob geschnittene Schalotten anschwitzen, karamellisieren und untermischen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Pfeffersauce:

2 Schalotten fein würfeln, in Olivenöl anschwitzen und mit Portwein ablöschen, mit Kalbsfond auffüllen und reduzieren. Pfefferkörner aus der Lake dazugeben und kalte Butter mit einem Schneebesen unterrühren.

Rumpsteak:

Die Rumpsteaks mit Meersalz und Steakpfeffer würzen von beiden Seiten in Olivenöl scharf anbraten und im vorgeheizten Umluftofen bei ca 150 Grad 8 Minuten garen. Die Steaks an dem Kartoffelstampf anrichten mit einem Rosmarinzweig garnieren und die Pfeffersauce dazugeben.

Frank Rosin am 17. Februar 2015