

Rumpsteak mit Speck-Kartoffeln und grünem Spargel

Für zwei Personen

Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteaks à 200 g neutrales Speiseöl Pfeffer, Salz

Für die Speck-Kartoffeln:

300 g kleine, festk. Kartoffeln 6 Streifen Bacon $\frac{1}{2}$ Bund Rosmarin
neutrales Speiseöl Salz Pfeffer

Für den Spargel:

10 Stangen grüner Spargel $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch Butter, Salz, Pfeffer

Für den Béarnaise-Espuma:

255 g Butter 85 g Eigelb 100 g Zitronenfaser
30 ml Gemüsefond 10 ml Estragon-Essig-Reduktion 10 ml Zitronensaft
5 g getr., gerebelter Estragon 10 g Salz

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

In zwei Töpfen gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Rumpsteak Fleisch unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Rumpsteaks salzen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Fleisch scharf anbraten. Im Ofen sechs Minuten bei 160 Grad garen. Dann die Temperatur auf 100 Grad reduzieren und nochmals drei bis vier Minuten nachgaren, bis das Fleisch im Kern 60 Grad Temperatur erreicht hat.

Für die Speck-Kartoffeln Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen. Abschütten und auskühlen lassen. Kartoffeln mit Bacon umwickeln und in Öl, zusammen mit etwas Rosmarin, von allen Seiten goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spargel Spargelstangen waschen, Enden großzügig abschneiden und Spargel in Salzwasser garen. In Eiswasser abschrecken. Schnittlauch kurz in kochendem Wasser blanchieren. Je fünf Spargelstangen mit Schnittlauch zu einem Päckchen zusammenbinden. Butter in einer Pfanne zerlassen. Spargel-Päckchen kurz darin anschwanken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Béarnaise-Espuma Estragon-Essig mit Wasser im Verhältnis 2:1 mixen. Butter, Eigelbe, Gemüsefond, Estragon-Essig-Reduktion, Zitronensaft, Bindemittel und Salz durchmischen und dann durch ein Sieb geben. Estragon hinzufügen und vermengen. Masse in eine Espumafflasche mit zwei Patronen geben und gut schütteln.

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Speck-Kartoffeln, grünem Spargel und Béarnaise-Espuma auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2016