

Rumpsteak, Bratkartoffel, Mayonnaise, grüner Spargel

Für zwei Personen

Für das Steak:

2 Rumpsteaks à 180-200 g	1 Knoblauchzehe	30 g kalte Butter
150 ml Sahne	2 cl Cognac	Rinderfond
1 Zweig Rosmarin	1 TL schwarze Pfefferkörner	1 EL eingel. grüne Pfefferkörner
Meersalz	2-3 EL Sonnenblumenöl	Salz

Für die Bratkartoffel:

2 m.-, vorw. festk. Kartoffeln	3 Scheiben Bacon	1 mittelgroße Zwiebel
1 Ei	1 Msp. Senf	1 Bund Schnittlauch
Kerbelspitzen	200 ml Sonnenblumenöl	1 L Öl
Salz	Pfeffer	

Für den Spargel:

1 Bund grüner Spargel	2-3 Flocken kalte Butter	Fond
1 EL gemahl. Haselnusskerne	2 EL Panko	2 EL Olivenöl

Für das Steak:

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steaks salzen und in eine heiße Pfanne mit etwas Öl geben. Steaks nach ca. 1 Minute wenden und Knoblauch und Rosmarin mit in die Pfanne geben. Nach einer weiteren Minute die Steaks auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Form legen, Knoblauch und Rosmarin oben drauflegen und das Fleisch für etwa 12 Minuten im Ofen Medium garen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 54°C haben. Pfanne mit Bratensatz für die Sauce aufgestellt lassen.

Die schwarzen Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen, der grüne Pfeffer bleibt ganz. Nun beide Pfeffersorten mit einer kleinen Flocke Butter in der Pfanne, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde, etwas anrösten. Mit Cognac ablöschen und etwas reduzieren lassen. Mit Sahne aufgießen und die restliche kalte Butter unter Schwenken in der Sahne auflösen. Sauce nicht mehr kochen lassen, sondern nur noch warmhalten. Sollte die Sauce zu dick sein, mit etwas Rinderfond nachsteuern. Dann mit Salz abschmecken.

Steaks aus dem Ofen holen, in Tranchen schneiden und mit Meersalz bestreuen.

Für die Bratkartoffel:

Bacon auf ein Blech mit Backpapier legen und Backpapier einmal umklappen, sodass der Bacon zwischen dem Backpapier liegt. Eine schwerere Auflaufform oder ähnliches auf den Bacon stellen und den Speck im heißen Ofen 8-10 Minuten kross ausbacken. Im Anschluss den Backofen auf 140°C für die Steaks herunterstellen.

Einen Topf mit gut gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen und in spielwürfelgroße Würfel schneiden. Wer will, kann die Kartoffelwürfel vor dem Frittieren blanchieren.

Zwiebel abziehen, halbieren und mit den Händen zerteilen, sodass man einzelne Zwiebelblätter erhält. Zwiebeln blanchieren und trockenlegen.

Schnittlauch mit 200 ml Öl in einem Standmixer fein pürieren, dass sich das Öl grün färbt und der Schnittlauch sehr fein geworden ist. Das Ei in einen Messbecher füllen. Senf, Salz und Pfeffer, sowie das grüne Öl dazugeben. Einen Pürierstab in den Messbecher stellen und beim Mixen den Pürierstab langsam hochziehen, sodass eine schöne Emulsion entsteht. Schnittlauch-Mayonnaise in einen Spritzbeutel oder eine Spritzflasche füllen.

Zwiebeln in einer heißen Pfanne ohne Öl auf der Schnittseite schwärzen, sodass sie richtig schön Farbe bekommen.

Kartoffelwürfel bei 160°C für 8 Minuten vorfrittieren, anschließend die Fritteuse auf 180°C hochstellen und die Kartoffeln knusprig ausbacken.

Zum Fertigstellen der Bratkartoffeln die Zwiebelhälften mit der Schnittseite nach oben auf den Teller legen, jeweils einen Kartoffelwürfel hineinlegen und mit einem Tupfer der Mayonnaise, einem Speckchip und einem Blatt Kerbel garnieren.

Für den Spargel:

Spargel von den holzigen Enden befreien und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten. Mit etwas Fond ablöschen, kurz etwas einkochen lassen und die kalte Butter hinzufügen. Panko und Haselnüsse mit in die Pfanne geben, sodass diese etwas anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Zora Klipp am 14. Juni 2024