

# Rumpsteak mit Kirsch-Tomaten und Rauke-Salat

## Für 4 Personen:

2 Rumpsteaks je 400 g	1 kg Kirschtomaten	2 Bund Raukesalat
100 g schwarze Oliven	2 Zitronen	Thymian
Olivenöl	Gourmet-Salz	grober Pfeffer
Balsamico-Essig	frischer Parmesan	

Den Backofen auf 250°C vorheizen.

Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und in einer heißen Pfanne von allen Seiten in Olivenöl sehr kräftig anbraten, danach herausnehmen und in Alufolie eingewickelt zehn bis 15 Minuten ruhen lassen. Einen Bräter im vorgeheizten Backofen erhitzen. Die Schale der Zitronen abreiben und den Saft auspressen. Zitronenabrieb, -saft, Salz, Pfeffer und etwas Thymian miteinander mixen und zum Schluss die Oliven, leicht ausgedrückt, dazugeben. In den heißen Bräter die Kirschtomaten und das Thymian-Olivenöl zugeben und kurz anrösten und nun das Fleisch in nicht zu dünnen Scheiben darauf geben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und alles nochmals für fünf Minuten auf der untersten Schiene in den Ofen geben. Ein wenig frischen Parmesan reiben. Den Bräter aus dem Ofen nehmen, mit der gewaschenen Rauke und dem Parmesan bestreuen und mit Balsamico-Essig beträufeln.

NN