

# Rumpsteak mit Kräuterkruste, Knoblauch-Kartoffel-Püree

## **Für 4 Personen:**

### **Für Steaks und Kruste:**

150 g weiche Butter	1 EL gehackter Rosmarin	1 EL gehackter Thymian
2 Zehen Knoblauch	2 EL Paniermehl	1 EL geriebener Parmesan
4 (à 200 g) Rumpsteaks	3 EL Olivenöl	1 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	4 Zweige frische Kräuter	

### **Für das Püree:**

600 g festk. Kartoffeln	5 Zehen Knoblauch	3 EL Sahne
1 EL Butter	Salz, Muskat	

### **Für Steaks und Kruste:**

Für die Kruste Kräuter und Knoblauch sehr fein hacken oder in einer Küchenmaschine zerkleinern. Mit Paniermehl, Parmesan und der weichen Butter gut vermengen. Die Masse etwas salzen und 30 Minuten kaltstellen. Halbfest lässt sie sich besser auftragen.

Oberhitze grill des Ofens anschalten. Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten kräftig braten. Dabei ein paar Kräuterzweige mit in die Pfanne geben und die Steaks immer wieder mit dem Bratfett begießen.

Bei 50 Grad Kerntemperatur aus der Pfanne nehmen. Sie garen im Ofen nach und sind dann medium. Wer das nicht mag, kann die Bratzeit etwas verlängern.

Die Steaks salzen und pfeffern, dann die Kräuterbutter etwa 1 cm dick auf die Steaks streichen. Im Ofen gratinieren, bis die Kruste eine braune Oberfläche hat.

### **Für das Püree:**

Kartoffeln und Knoblauchzehen pellen und gemeinsam in Salzwasser weichkochen. Das Wasser abgießen, anschließend etwas Sahne und Butter hinzufügen. Die Kartoffeln zerstampfen und mit Salz und Muskat würzen. Die Menge an Sahne und Butter kann man nach Geschmack variieren.

### **Anrichten:**

Die Steaks mit dem Püree und Chili- oder Grillsoße nach Wahl servieren. Dazu passt ein Glas Rotwein.

Rainer Sass am 15. März 2021