

Marinierte Rinder-Sticks mit Bratkartoffeln

Für 2 Personen:

1 Rumpsteak à 350 g	500 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel
40 g Pancetta	1/2 Bund krause Petersilie	1 EL Butter
2 EL Hoi-Sin-Sauce	3 EL Sojasauce	80 ml Buttermilch
5 EL Bratöl	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel halbieren und in Ringe schneiden.

Die Petersilie fein hacken.

Pancetta in feine Streifen schneiden.

Kartoffeln in 3 EL heißem Bratöl für ca. 7 Minuten braten.

Währenddessen das geschnittene Rumpsteak mit Hoi Sin Sauce, Sojasauce und Buttermilch vermengen und mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Das Fleisch für ca. 4 Minuten marinieren lassen.

In der Zwischenzeit Speck und Zwiebeln zu den Bratkartoffeln geben, mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und für weitere 4 Minuten kross braten.

Das Fleisch in ein Sieb geben und den Sud auffangen. 2 EL Bratöl in einer Pfanne erhitzen und das Rumpsteak von allen Seiten ca. 3 Minuten scharf darin anbraten.

Die Bratkartoffeln zwischendurch schwenken und die Hitze reduzieren. Petersilie und Butter zu den Bratkartoffeln geben und noch einmal durchschwenken.

Den aufgefangenen Sud zum Fleisch in die Pfanne geben und kurz glasieren lassen.

Bratkartoffeln zusammen mit dem Fleisch auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 26. Februar 2022