

# Rumpsteak mit Champignon-Soße und Bratkartoffeln

## Für 2 Portionen

### Für die Bratkartoffeln:

700 g festk. Kartoffeln	1 TL Salz	2 EL Butterschmalz
1 Zwiebel	0,5 Bund Schnittlauch	80 g durchw. Speckwürfel
1 Prise Pfeffer		

### Für die Steaks und Soße:

400 g kl. braune Champignons	0,5 Bund glatte Petersilie	2 Schalotten
2 Rumpsteaks à 180-200 g	4 Prisen Salz	2 EL Butterschmalz
2 EL Butter	100 ml trockener Weißwein	200 g Sahne
200 ml Kalbsfond	1 TL Speisestärke	5 Prisen Pfeffer

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser bedecken und 1 TL Salz dazugeben. Alles aufkochen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten weich garen. Die Kartoffeln abgießen, im Topf kurz ausdampfen lassen und noch heiß die Schale abziehen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin bei mittlerer bis starker Hitze anbraten, dabei mit etwas Salz bestreuen, und erst dann erstmalig wenden, wenn ihre Unterseite leicht zu bräunen beginnt. Inzwischen die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

Wenn die Kartoffeln leicht gebräunt sind, die Scheiben auf einer Pfannenseite zusammenschieben. Die Butter auf der freien Stelle zerlassen, Zwiebelstreifen und Speckwürfel hineingeben und anbraten, bis die Zwiebel glasig wird. Kartoffeln, Zwiebel und Speck vermischen und zusammen weitere 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warmhalten.

Für Steaks und Soße den Backofen auf 100 °C Umluft vorheizen. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und mit oder ohne Stängel fein schneiden.

Die Steaks von beiden Seiten mit einer Prise Salz würzen. Einen EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin bei starker Hitze von beiden Seiten jeweils 3 Minuten anbraten. Die Temperatur reduzieren, die Butter dazugeben und das Fleisch mit dem heißen Fett mehrmals begießen.

Die Steaks in eine ofenfeste Form heben, mit dem Fett begießen und im heißen Ofen je nach Dicke etwa 10 Minuten fertig garen.

In dieser Zeit die Pfanne wieder mit dem übrigen Butterschmalz erhitzen. Champignons und Schalottenwürfel dazugeben und anbraten, dabei mit einer Prise Salz würzen. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit leicht verkochen lassen. Sahne und Fond angießen, aufkochen und die Soße einige Minuten köcheln. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Soße damit binden. Die Petersilie unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Steaks aus dem Ofen nehmen und mit je einer Prise Pfeffer bestreuen.

Zum Servieren die Bratkartoffeln auf Teller verteilen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Das Steak daneben anrichten und mit der Champignonsauce begießen.

Frank Rosin am 13. Dezember 2024