

Rumpsteak mit Kartoffel-Gratin

Für 2 Personen

2 Rumpsteaks, á 200 g	400 g Kartoffeln, fest	140 g Parmesan
100g Sahne	40 g Kräuterbutter	2 Tomaten, groß
1 Muskatnuss	3 EL Butter	2 EL Olivenöl
2 Zehen Knoblauch	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit einem Esslöffel Butter ausfetten. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, in einer Auflaufform fächerförmig auslegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne ebenfalls mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und über die Kartoffeln geben. Den Parmesankäse reiben und 120 Gramm davon über die Kartoffeln geben. Ein paar Butterflöckchen auf dem Gratin verteilen und für rund 25 Minuten in den Ofen geben. Die Tomaten vom Strunk befreien und bis zur Hälfte kreuzweise einschneiden. In der Schnittstelle mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem restlichen Parmesan füllen. Anschließend für circa 15 Minuten mit in den Backofen geben. Die Rumpsteaks waschen, trocken tupfen, am Fettrand rundum kurz einschneiden auf beiden Seiten kräftig anbraten. Beim Wenden das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian- und Rosmarinzweig sowie die ungeschälten zerdrückten Knoblauchzehen mit in die Pfanne geben. Die Hitze reduzieren und die Steaks unter Wenden bis zum gewünschten Gargrad braten oder im Backofen bei circa 110 Grad fertig garen. Anschließend die Steaks kurz ruhen lassen und mit der Kräuterbutter, den Tomaten und dem Kartoffelgratin anrichten und servieren.

Horst Lichter am 25. September 2009