

Gegrilltes Rumpsteak mit "Cafe de Paris"-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

1 Schalotte
75 ml trockener Rotwein
1 Knoblauchzehe
1/2 gestrichener TL Rosenpaprika
1/2 gestrichener TL Curry
1 Messerspitze Estragon, Rosmarin und Thymian
1 TL Tomatenmark
1 EL Cognac oder Weinbrand
5 Sardellenfilets
220 g Butter
1 Eigelb (Größe M)
5 EL Schlagsahne
750 g Kartoffeln
2 kleine Zwiebel
Salz
Pfeffer
300 g Kniabohnen
asiatischer Schnittlauch
4 Rumpsteaks (à ca. 200 g)
1 EL Öl
kleine schwarze Oliven
1 EL gehackte Petersilie



Schalotte schälen und in Scheiben schneiden. Rotwein aufkochen, Schalotte zugeben und zur Hälfte einkochen. Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch, Paprikapulver, Curry, Estragon, Rosmarin, Thymian, Tomatenmark und Cognac verrühren.

Rotwein und 1 Sardelle pürieren. 125 g weiche Butter und Eigelb cremig aufschlagen. Gewürze und Rotwein unterschlagen. In einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Sahne unterrühren. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln.

1 Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. 10 g Butter schmelzen, Zwiebel darin andünsten. Kartoffeln rosettenartig in eine Gratinform legen, Zwiebel darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 75 g Butter klären und darübergießen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten backen. Bohnen putzen und waschen. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. 10 g Butter in einem Topf schmelzen.

Zwiebel darin andünsten. Bohnen zufügen, 100 ml Wasser zugießen. Bohnen ca. 10 Minuten garen. Bohnen evtl. in 4 Portionen teilen und mit asiatischem Schnittlauch bündeln. Fleisch waschen, trocken tupfen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Kartoffelgratin evtl. rund ausstechen. Steak, Bohnen, Gratin und etwas Soße auf Tellern anrichten. Mit Oliven und Sardellenfilets garnieren.

Mit Petersilie bestreuen. Rest Soße mit Petersilie bestreut extra reichen.