

Rumpsteak mit Kräuter-Kruste, Kartoffel-Püree und Bohnen

Für 2 Personen

2 Rumpsteaks a 250g	6 Scheiben Schinkenspeck	150 g Kartoffeln
500 g grüne Bohnen	200 g Knollensellerie	4 Stiele Petersilie
4 Stiele Thymian	4 Stiele Estragon	1 Prise Muskat
1 Prise Zitronenschale	2 Scheiben Kastenweißbrot	120 g Butter
125 ml Milch	Olivenöl	Butterschmalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen Die Kartoffeln und den Sellerie waschen, schälen und in Würfel schneiden. Einen Topf mit Wasser erhitzen und einen Dämpfeinsatz hineinlegen. Die Kartoffeln und den Sellerie darin, mit geschlossenem Deckel, circa 20 Minuten garen lassen. Die Rinde vom Kastenweißbrot entfernen und das Brot mit einem Blitzhacker fein zerkleinern. Etwa 100 Gramm von der Butter mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen. Die Petersilie, den Thymian und den Estragon fein hacken. Alles zusammen verrühren und mit der geriebenen Zitronenschale und etwas Pfeffer würzen. Die Rumpsteaks mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Steaks darin rundherum scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit der selbstgemachten Kräutermischung von einer Seite bestreichen und grob mit dem Meersalz würzen. Etwas Alufolie auf ein Backofenrost legen und die Steaks darauf für circa acht Minuten im Ofen gratinieren lassen. Für die Bohnen im Speckmantel, etwa acht Bohnen mit einer Scheibe Schinkenspeck umwickeln. Etwas Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen darin kurz anbraten. Den Sellerie und die Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Butter und die Milch mit einem Schneebesen unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Die Steaks aus dem Ofen nehmen, mit der Faser schneiden und mit etwas Olivenöl auf einem Teller anrichten. Den Püree und die Bohnen dazugeben und alles zusammen übersichtlich servieren.

Liesa Johanna Henschke am 28. September 2011