

Rumpsteak, Rucola, Erdnuss-Portwein-Soße, Tagliatelle

Für zwei Personen

1 Rumpsteak à 250 g	2 Tagliatellenester	1 Bund Rucola
70 g Erdnüsse, natur	0,5 Bund Koriander	2 Rosmarinzweige
2 EL Honig	40 ml Erdnussöl	60 ml weißer Portwein
100ml Bordeaux	20 ml Geflügelfond	Sesamöl Chilipulver
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Das Rumpsteak waschen und trocken tupfen. Butterschmalz erhitzen und das Rumpsteak darin goldbraun von jeder Seite anbraten. Etwas Butter zum Abrunden des Geschmacks erst nach dem scharfen Anbraten zugeben. Die Temperatur runter drehen und das Fleisch fertig garen. Den Rosmarin mit in die Pfanne geben, mit einem Löffel kleine Mengen des Bordeauxs darüberträufeln. Den Koriander hacken. Die Erdnüsse mit dem Erdnussöl in einer Pfanne rösten, mit dem Portwein und dem Fond ablöschen, den Honig begeben und mit Pfeffer, Salz und etwas Chili würzen. Alles mit dem Pürierstab in einem hohen Gefäß pürieren, kurz auskühlen lassen und einen Esslöffel Koriander unterrühren. Die Tagliatelle in gesalzenem Wasser kochen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Rucola auf einem Teller anrichten und die Tagliatelle darauf geben. Das Rumpsteak aufschneiden und auf die Nudeln geben. Mit der Erdnuss-Portwein-Sauce garnieren und servieren.

Nikolaus Höller am 14. März 2013