

Rumpsteak mit Kräuter-Hollandaise und Kürbis-Spalten

Für zwei Personen

2 Rumpsteaks, à 150 g	1 unbehandelte Zitrone	1 Hokkaidokürbis
100 g TK-Erbesen	1 rote Zwiebel	1 Schalotte
100 g frische Kräuter	8 schwarze Pfefferkörner	1 TL Currypulver
250 g Butter	3 Eier, Kl. M	100 g Naturjoghurt
3 EL Weißweinessig	6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer	Paprikapulver	Meersalz

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Kürbis-Pommes den Hokkaidokürbis putzen, waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Salz, vier Esslöffeln Olivenöl und etwas Paprikapulver mischen. Anschließend im Ofen auf mittlerer Schiene 15 bis 17 Minuten backen. Die Erbsen in kochendem Salzwasser etwa drei Minuten garen. Die rote Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und darin die Zwiebeln zusammen mit dem Currypulver drei Minuten anbraten. Die Schale einer Zitrone abreiben, den Saft einer halben Zitrone auspressen und beiseite stellen. Danach die Erbsen und Zwiebeln zusammen mit dem Joghurt und der Zitronenschale in einen Mixer geben, fein aufmixen und mit Meersalz würzen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Pfefferkörner mit einem Messer grob zerdrücken. Die Schalotten zusammen mit den Pfefferkörnern, dem Weißweinessig und 75 Millilitern Wasser aufkochen, danach auf ein Drittel einreduzieren. Lauwarm abkühlen lassen. Die Butter würfeln und bei mittlerer Hitze schmelzen, bis die Molke zu Boden sinkt und die Butter klar wird. Danach durch ein feines Sieb in einen Messbecher gießen und die Molke zurücklassen. Die frischen Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Rumpsteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Die Eier trennen. Die lauwarme Schalotten-Reduktion durch ein Sieb in eine große Schlagschüssel gießen und die Eigelbe zufügen. Nun die Schüssel auf ein heißes Wasserbad (75 bis 80 Grad) stellen und mit einem Schneebesen zu einem dick-cremigen Schaum aufschlagen. Vom Herd nehmen und die geklärte Butter zunächst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unterschlagen. Die Hollandaise mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Kräuter unterrühren und sofort servieren. Zuletzt das Steak mit den Kürbis-Pommes, der Kräuter-Hollandaise und dem Erbsendip auf Tellern anrichten.

Anne-Lena Willicks am 11. September 2013