

Rumpsteak mit Mais-Plätzchen und gebratenen Tomaten

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Rumpsteaks à 180 g 2 EL Kräuterbutter Rapsöl
Salz schwarzer Pfeffer

Für die Maisplätzchen:

2 Eier 200 g Dosenmais 2 EL Mehl
1 1/2 EL Instant-Polenta 1 Muskatnuss Butter
Salz schwarzer Pfeffer

Für die Tomaten:

3 Strauchtomaten Olivenöl Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Basilikum 2 Zweige Thymian

Das Fleisch waschen trocken tupfen und den Fettrand gleichmäßig einschneiden. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen, das Fleisch beidseitig anbraten und mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen. Für die Maisplätzchen die Eier trennen. Das Eigelb mit einer Prise Salz verrühren. Das Eiweiß steif schlagen. Den Mais abtropfen und pürieren. Das Mehl, die Polenta, das Eigelb und etwas Pfeffer nach und nach unter das Maispüree rühren. Das Eiweiß unterheben. Eine Pfanne mit Butter erhitzen, aus dem Teig kleine Plätzchen formen und in der Butter ausbraten. Die Tomaten waschen, trocknen, vierteln und in Olivenöl scharf anbraten. Mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer abschmecken. Die Maisplätzchen mit dem Rumpsteak und der Kräuterbutter auf Tellern anrichten und servieren.

Nicholas Fanselow am 19. Februar 2015