

# Pariser Rumpsteak mit Bohnen, pommes frites, Mayonnaise

**Für zwei Personen**

**Für das Rumpsteak:**

500 g Rumpsteak (3-4 cm)	neutrales Öl	ganze, bunte Pfefferkörner
Salz		

**Für die Bohnen:**

200 g durchw. Speck, am Stück	400 g Bohnen	1 Bund Bohnenkraut
neutrales Öl	schwarzer Pfeffer	Salz

**Für die Pommes frites:**

8 festk. Kartoffeln, groß	neutrales Öl	Salz
---------------------------	--------------	------

**Für die Mayonnaise:**

1 unbehandelte Zitrone	2 Eier	300 ml neutrales Öl
2 TL Weinessig	1 Prise Salz	weißer Pfeffer

Die Bohnen putzen, von den Enden befreien und waschen. Die Bohnen mit dem Bohnenkraut in einem Topf mit Salzwasser kurz kochen. Anschließend heraus nehmen und im Eiswasser abschrecken. Den Speck würfeln und die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pommes frites die Fritteuse mit dem Öl erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. Die Pommes frites einmal frittieren und herausnehmen. Anschließend noch mal frittieren, abtropfen lassen und salzen.

Für das Rumpsteak den bunten Pfeffer ca. fünf Minuten in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen und anschließend grob zerstoßen. Das Steak waschen, trocken tupfen, leicht einölen und im Pfeffer wälzen. Das Pfeffersteak würzen und in einer Grillpfanne mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten, bis es medium ist.

Für die Mayonnaise die Eier trennen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Eigelbe mit einer Prise Salz und weißem Pfeffer würzen. Das Ei aufschlagen, bis es heller wird. Das Ganze kräftig weiterschlagen und das Öl tröpfchenweise hinzugeben. Wenn die Masse beginnt einzudicken, das Öl in dünnem Strahl einarbeiten. Die fertige Mayonnaise nochmals mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Essig abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten die Bohnen nochmals mit dem Speck in der Pfanne schwenken. Das Rumpsteak „Pariser Art“ mit den Bohnen, den selbstgemachten Pommes frites und der Mayonnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Dietmar Hain am 31. August 2015