

# Rumpsteak mit Allgäuer Käse-Spätzle und Röstzwiebeln

**Für zwei Personen**

**Für die Spätzle:**

200 g doppelgriffiges Mehl	100 g Allgäuer Emmentaler	100 g Bergkäse
2 Eier	100 ml Buttermilch	$\frac{1}{2}$ TL Salz
$\frac{1}{2}$ EL Pflanzenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Röstzwiebeln:**

1 Gemüsezwiebel	50 g Mehl	Pfeffer
1 l Pflanzenöl		

**Für die Kräuterbutter:**

100 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
1 Knoblauchzehe	Salz	Cayennepfeffer

**Für die Steaks:**

2 Rumpsteaks à 180 g	neutrales Öl	Salz, Pfeffer
----------------------	--------------	---------------

**Für die Spätzle:**

Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Mehl, Buttermilch, Eier, Öl und Salz mit dem Handrührgerät zu einem elastischen Teig mixen. Teig ca. 5 Minuten gehen lassen, bis sich Bläschen bilden. In einem Kochtopf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig mit einem Schaber portionsweise hineintropfen lassen, bis die Spätzle an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen und gut abtropfen lassen. Spätzle in eine ofenfeste Form geben. Käse reiben und darüberstreuen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldbraun überbacken. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

**Für die Röstzwiebeln:**

Die Fritteuse auf 170 Grad erhitzen. Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Im Mehl wenden, mit Pfeffer würzen. Zwiebeln in die Fritteuse geben, darin goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Kräuterbutter:**

Kräuter abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Knoblauch abziehen, fein würfeln, mit den Kräutern und der Butter vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einen Einwegspritzebeutel füllen, auf einen Teller spritzen und bis zum Servieren kalt stellen.

**Für die Steaks:**

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Steaks darin von jeder Seite ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen auf dem Gitterrost ca. 15 Minuten zu Ende garen. Herausnehmen, ca. 5 Minuten ruhen lassen und zum Anrichten in Scheiben schneiden.

Rumpsteak mit Allgäuer Käsespätzle und Röstzwiebeln auf Tellern anrichten, Kräuterbutter dazureichen und servieren.

Madeline Ernst am 13. September 2017