

# Rumpsteak mit Kartoffel-Spalten und Western-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Rumpsteak:

2 Rumpsteaks, à 200 g	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Prise süßes Paprikapulver	Paprikapulver
1 TL Rohrzucker	1 Prise Chiliflocken	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffelspalten:

4 mittelgroße Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	2 EL getrockneter Rosmarin
2 EL Olivenöl	süßes Paprikapulver	mittelscharfes Paprikapulver
Baconsalz	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

4 Sch. geräuch. Bauchscheiben	4 Spitzpaprika	500 g frische Tomaten
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	Speckmarmelade
200 ml Schinkenfond	geräuch. Paprikapulver	1 Prise Chiliflocken
Olivenöl	Rauchsatz	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

### Für das Rumpsteak:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Rumpsteaks mit Knoblauch, Rosmarin, Paprikapulver, Zucker, Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen und rundum in Öl anbraten. Im Ofen garen bzw. ziehen lassen. Mit Butter glasieren.

### Für die Kartoffelspalten:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Kartoffelspalten mit Knoblauch, Rosmarin, Öl, Paprikapulver, Baconsalz, Salz und Pfeffer würzen und 20 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

### Für die Sauce:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen.

Tomaten kurz ins heiße Wasser geben, bis die Tomatenschale aufgeht, danach in kaltem Wasser abschrecken. Anschließend die Haut sowie das Kerngehäuse entfernen und klein in feine Scheiben schneiden. Paprika schälen, vom Kerngehäuse und Scheidewänden befreien und in feine Streifen kleinschneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Bauchscheiben auch in feine Streifen schneiden.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Bauchscheibenstreifen in der Pfanne braten. Tomaten und Paprika hinzugeben, mit Fond und Bier auffüllen und alles aufkochen. Sauce mit Chiliflocken, Salz, Pfeffer, Rauchsatz und Paprikapulver würzen bzw. abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren

Jörg Blumenstein am 25. Mai 2021