

Landbrot mit Rumpsteak, Senf-Kruste, Aprikosen-Chutney

Für 2 Personen:

Aprikosen-Chutney:

1 Handvoll getrock. Aprikosen	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{4}$ Chilischote	1 TL Öl	1 Msp. gemahlener Safran
2 Msp. Currypulver	2 EL Obstessig	1 EL Honig
$\frac{1}{2}$ TL geriebener Ingwer	Salz	Pfeffer

Senfkruste:

1 EL scharfer Senf	$\frac{1}{2}$ EL süßer Senf	1 EL Frischkäse
2 EL Semmelbrösel	Salz	Pfeffer
2 Rumpsteaks	1 TL Öl	$\frac{1}{2}$ EL Butter
1 Knoblauchzehe	Rosmarin	2 große Scheiben Graubrot

Caesars Salat:

Zutaten	1 Romanasalat	5 Scheiben Baguette
150 g Bacon	2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe

Dressing:

5 EL Obstessig	4 EL gutes Olivenöl	2 EL Mayonnaise
Zucker	Meersalz, Pfeffer	150 g Parmesan

Für das Chutney die Aprikosen grob hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Chili ebenfalls fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen. Die Aprikosen und die Chili dazugeben, kurz aufkochen und die restlichen Zutaten unterrühren. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis eine marmeladeartige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfkruste alle Zutaten vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne in etwas Öl auf jeder Seite 3 Minuten anbraten. Im Backofen 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Butter in der Pfanne zerlassen, den Knoblauch schälen, mit dem Handballen etwas zerquetschen und in die Pfanne geben. Etwas Rosmarin dazugeben und das Graubrot darin von beiden Seiten knusprig rösten.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf Grillfunktion oder 250 °C Oberhitze vorheizen. Die Senfmasse auf das Fleisch streichen und unterm Grill gratinieren lassen.

Das Brot mit Aprikosen-Chutney bestreichen und jeweils ein gratiniertes Steak darauf setzen.

Caesars Salat:

Vom Romanasalat den Strunk entfernen. Blätter waschen, trockenschwenken und mundgerecht zerpflücken.

Baguette grob würfeln und Bacon in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Bacon darin anbraten. Knoblauch abziehen, pressen und dazugeben. Bacon herausnehmen und warm halten.

Brotwürfel in der Speckpfanne goldgelb anrösten und ebenfalls warm halten.

Für das Dressing Essig, Olivenöl und Mayonnaise verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Salatblätter mit dem Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Mit Brotwürfeln und Bacon garnieren. Den Parmesan in Späne hobeln und darübergeben.

Christian Henze am 20. Juli 2018